Atlantic Shore Processing Capacity Study 1983

September 1987

Economic and Commercial Analysis Series

Surveys and Statistics Report No. 24

Fisheries and Oceans Pêches et Océans

Canada

Atlantic Shore Processing Capacity Study 1983

Economic Analysis and
Statistics Division
Economic and Commercial
Analysis Directorate
Department of Fisheries
and Oceans
Ottawa, Ontario
K1A 0E6

September 1987

**Economic and
Commercial
Analysis Series**

**Surveys and Statistics
Report No. 24**

PUBLISHED BY:

Information and
Publications Branch
Communications Directorate
Department of Fisheries
and Oceans
Ottawa, Ontario
K1A 0E6

DFO/3326

©Minister of Supply and Services
Canada 1988
Catalogue Number Fs 68-4/2-1987E
ISBN 0-662-154251
ISSN 0835-6882

Correct citation for this
publication:

Department of Fisheries and
Oceans. 1987. Atlantic Shore
Processing Capacity Study 1983.
Economic and Commercial Analysis
Series, Surveys and Statistics
Report 24: 62 p.

Également disponible en français
sur le titre: "Étude sur la
capacité de traitment - Côte
atlantique, 1983."

TABLE OF CONTENTS

Page

ACKNOWLEDGEMENT

SECTION I - THE ATLANTIC SHORE PROCESSING CAPACITY STUDY

1. Introduction 1
2. Background 1
3. Study Objective 2
4. Scope of Study 2
5. Definition and Assumptions of Capacity 2
6. Coverage of Survey 2
7. Project Results 3
8. Data Accessibility 4
9. Future Plans 4

SECTION II - MAJOR HIGHLIGHTS BY PROVINCE AND BY REGION

1. Introduction and Description of Highlight Tables 5
2. Filleting, Splitting and Shucking Capacities 5
3. Freezing Capacity 5
4. Canning Capacity 6
5. Salting, Pickling and Marinating Capacities 6
6. Drying Capacity 6
7. Other Capacities - Meal, Oil, Roe, Bloater, Smoked ... 7
8. Storage Capacities 7
9. Annual throughput by Major Species Group 7
10. Distribution of Raw Material Landings by Vessel Length 8
11. Distribution of Plant Size 8
12. Employment Distribution 9

HIGHLIGHT TABLES

Table

1. Filleting Capacity - Groundfish and Pelagic 10
1. Splitting Capacity - Groundfish and Pelagic 10
1. Shucking Capacity - Shellfish 10
2. Freezing Capacity 11
3. Canning Capacity 12
4. Salting, Pickling and Marinating 13
5. Drying Capacity 14
6. Other Capacities - Meal, Oil, Bloaters and Smoked 15
7. Storage Capacities - Cool and Frozen 16
8. Annual throughput by Major Species Group 17
9. Distribution of Raw Material Landings by Vessel Length 18
10. Distribution of Plant Size 19
11. Employment Distribution 20

APPENDICES

A Questionnaire -
Atlantic Shore Processing Capacity Study

B Atlantic Summary Reports - Standardized Tables

Introduction
Normal Operations Period by Species Type
Normal Days of Operations by Species Type
Normal Operations Period by Shift
Normal Work Shift Length
Plant Winterization Status

Filleting Capacity for Groundfish and Pelagic
Splitting Capacity for Groundfish and Pelagic
Shucking Capacity for Shellfish
Production Capacity Limitations

Freezing Capacity
Freezing Capacity Limitations

Canning Capacity
Salted, Pickled, and Marinated Capacity
Drying Capacity
Other Capacities
Salted, Pickled, and Marinated Storage
Frozen Storage
Ice Making and Ice Storage Capacity

Raw Material Holding Capacity at Plants
Methods of Unloading Vessels at Plant
Water Supply to Plant
Plant Clean-up System
Offal Disposal Method
Prime Source of Raw Material
Employment
Type of Species/Production

ACKNOWLEDGEMENT

We would like to extend our thanks and appreciation to the Inspection Officers and the fishing industry throughout the Atlantic Regions, without whose support and co-operation, this survey could not have been completed.

SECTION I

THE ATLANTIC SHORE PROCESSING CAPACITY STUDY

1. INTRODUCTION

An Atlantic-wide survey of plant processing capacity, The Atlantic Shore Processing Capacity Study, was undertaken in the spring of 1984 by the Survey Unit in the Economic and Commercial Analysis Directorate of the Department of Fisheries and Oceans (DFO) to measure 1983 processing capacities. This is the second survey of processing capacity in the fishing industry. The first survey measured processing capacity for 1980.

The 1983 survey was carried out by DFO Regional Inspection Officers through personal interviews with plant owners/production managers to assess the plants' processing capacities and other related information regarding the plants' operations. A total of 670 plants were surveyed in the Atlantic region.

2. BACKGROUND

The first national survey of plant capacities was conducted in 1969 by the Inspection and Technology Branch in conjunction with the Emergency Measures Organization (EMO) and was updated in 1972. From 1973 to 1979 capacity surveys were carried out on a regional basis, focussing on specific processing types and species. There has been little uniformity or standards of measurement among these studies and as a result, only limited comparisons can be made.

Numerous requests both at Headquarters and in the regions for capacity information to support government policies and programs directed at fish processing plants, demonstrated the need to gather structured and standardized information on processing capacity. In 1980, with the support and cooperation of the Atlantic Fisheries Service and the Fisheries Council of Canada, the Fisheries Economic Development and Marketing Service (now Policy and Program Planning Service) of the Department of Fisheries and Oceans conducted the first Atlantic-wide survey on plant capacities - the Atlantic Shore Processing Capacity Study (ASPCS). The study contributed to the Task Force on Atlantic Fisheries, and also assisted DFO management in decisions related to company allocations.

In a continuing effort to update the data, the second ASPCS survey was undertaken in 1984 to measure 1983 plant capacities. Although there have been minor modifications and changes to the original 1980 questionnaire, basic plant capacity information is comparable between the two surveys.

3. SURVEY OBJECTIVES

The survey objective was to provide a consistent measure of fish processing capacity in the Atlantic provinces and regions, and to provide a database which can be modified as needed and updated regularly.

4. SCOPE OF THE SURVEY

The scope of the survey was to identify all fish processing plants, their processing capacities and related information such as employment, throughput, cold storage, ice-making and various supplementary data on the plants' operations.

5. DEFINITION AND ASSUMPTIONS OF CAPACITY

Capacity was defined as the potential physical throughput for each specific production process calculated on a per unit time basis, given an uninterrupted flow of inputs.

No attempt was made to define total maximum plant capacity. Since production capacity was given for each specific process it was difficult to quantify accurately the effect that one process had on the other without undertaking analysis well beyond the intended scope of the survey. For example, pelagic filleting capacity was measured separately from groundfish filleting even though each may restrict the other for reasons such as space, labour and resource supply. The same holds for freezing - each capacity was given separately even though there are cases where all freezing and frozen storage cannot be operated simultaneously.

Capacity figures are not based on maximum efficiency or theoretical standards, rather they are based on currently attainable standards which are achievable under normal operating conditions giving consideration to set-up, clean-up, breaks and shut-down times.

6. COVERAGE OF SURVEY

This survey attempted to cover all federally registered plants. However, some plants were excluded because their low and variable rates of throughput make it difficult to measure capacity, and some plant owners did not wish to co-operate with the survey. Nonetheless, coverage was quite extensive. Of the 700 federally registered plants in the Atlantic region, 670 were surveyed, and of these 670 plants, the following table provides a general scenario to their operating status prior to and including 1983.

	No. of Plants Operational Prior to 1983	No. of Plants Operational in 1983
PROVINCE		
Nova Scotia	237	222
New Brunswick	127	119
P.E.I.	43	42
Quebec	58	51
Newfoundland	205	178
REGION		
Newfoundland	150	134
Scotia Fundy	261	246
Gulf	201	181
Quebec	58	51
Atlantic	670	612

7. PROJECT RESULTS

A uniform questionnaire (please see Appendix A) was used in all Atlantic Regions and the Inspectors who completed the form were briefed on its use to ensure uniformity of interpretation. After the questionnaires were completed, they were sent to Ottawa for coding and editing. Any uncertainties and unavailable information were clarified by regional inspection officers before they were inputed into the database.

The EDP system used for the 1983 ASPCS was the Hewlett Packard 3000, with the PowerHouse database software package. This system was developed mainly because it is simple to use and is flexible in data updating and retrieval.

Standardized tables giving aggregate information were produced (see appendix B for Atlantic summary). Each table is given a trans-code number matching the trans-code for that information on the questionnaire. Each trans-code represents a certain process, for example, trans-code 13 for freezing capacity and trans-code 16 for drying capacity. Standardized tables can be flexibly aggregated by geographic locations or some other operational characteristics:

1. Atlantic (Appendix B)
2. Community
3. Province(s)
4. Region(s)
5. Task Force area(s)
6. Statistical district(s)
7. Inspection area(s)
8. Process type(s)
9. Species
10. Period of operation

In addition to the information that can be retrieved using the format of the standardized reports, the plant capacity database system has been designed to handle ad hoc requests for other information.

8. DATA ACCESSIBILITY

Access to the Atlantic Shore Processing Capacity system is available in the four Atlantic Regional Offices of DFO as well as in the Survey Unit, Economic and Commercial Analysis Directorate in Ottawa. To ensure strict confidentiality of the data and to facilitate responses to information requests, the following people have been designated as contacts for the ASPCS system.

Ottawa, Ontario	Kieth Brickley	(613) 993-2264
	Jack Duong	(613) 993-2361
St. John's, Newfoundland	Jim Davis	(709) 772-4478
	Wayne Follet	(709) 772-4478
Halifax, Nova Scotia	Arthur Willet	(902) 426-6449
	Elaine Meyers	(902) 426-6384
Quebec City, Quebec	Daniel Caron	(418) 648-5923
	Manon Therriault	(418) 648-5923
Moncton, New Brunswick	Maurice Leger	(506) 857-7763
	Jacques Bruchési	(506) 857-7814

Commitments to confidentiality of the information will be maintained. Each request on the system will be thoroughly checked to protect the data concerning the individual plants.

9. FUTURE PLANS

The 1983 Atlantic Shore Processing Capacity Database is in operation, and the 1984-85 ASPCS update is in the process of completion. The ASPCS Survey could be conducted every two years to identify meaningful trends and to monitor new developments in the fishing industry. Since the database is now in place, the cost and time required for updates will be lower.

Changes and modification to the questionnaire are anticipated to access the data more effectively and to cope with the growing demands for more detailed information by users such as government departments, news media and fishery industries in general.

SECTION II

MAJOR HIGHLIGHTS BY PROVINCE AND BY REGION

INTRODUCTION AND DESCRIPTION OF HIGHLIGHT TABLES

The highlight tables are intended to be a summary of statistical information available on the 1983 Atlantic Shore Processing Capacity Study. Some basic introduction and brief descriptions for each table are presented in the next few pages. More detailed information on processing capacities can be obtained from the Atlantic Shore Processing Capacity - 1983 Summary Reports, by each province and by each region, published by the Department of Fisheries and Oceans.

TABLE 1 - FILLETING, SPLITTING AND SHUCKING CAPACITIES

FILLETING refers to strips of flesh cut parallel to the central bone of the fish and from which head, fins and main bones have been removed, presented with or without skin.

SPLITTING refers to the cut by which the fish is opened, and from which the round bone, gills, guts and roe removed, presented with head-on or head-off.

SHUCKING refers to the removal of meat from shell for shellfish.

In terms of groundfish filleting, Newfoundland and Nova Scotia had the capacities to fillet over five and a half million lbs in 8 hours, or 85% of the Atlantic total. For Pelagic filleting, close to 5 million lbs of output could be achieved by Newfoundland, Nova Scotia and New Brunswick together, representing 96% of the Atlantic total. In the case of groundfish splitting, over 63% of the Atlantic capacity exists in Nova Scotia where 4.4 million lbs can be processed in 8 hrs. For pelagic splitting, New Brunswick had the highest capacity, with 141,000 lbs per 8 hours or 61% of the Atlantic total. Almost half of the Atlantic shellfish shucking capacity was in Quebec in 1983, with 461,000 lbs in 8 hours.

TABLE 2 - FREEZING CAPACITY

Three major types of freezing capacities are highlighted in this table, namely, Plate Freezing (Horizontal Plate and Vertical Plate), Blast Freezing and Tunnel Freezing.

Vertical plate freezers are becoming obsolete. Over 97% of the plate freezing was done in horizontal plate freezers, with Newfoundland and Nova Scotia accounted for almost 81% of Atlantic plate freezing capacities in 1983.

Newfoundland accounted for 47% of the Atlantic blast freezing total, followed by New Brunswick, 22%, and Quebec, 15%.

Tunnel freezing is mainly used for Individually Quick Frozen (IQF) products. Its utilization in 1983 was rather limited, representing only about 12% of the overall Atlantic freezing capacity.

Other freezings mostly consisted of brine (solution of salt in water) freezing, which was a very popular type of freezing and accounted for 20% of Atlantic total freezing capacity.

TABLE 3 - CANNING CAPACITY

Canning involves two major processes. The first one is sealing where the cans are sealed and the second process is the retorting where the sealed cans are cooked. The number of cans that can be produced depends only on how fast the sealing machine can operate, known as the Sealing Capacity. If the sealing capacity is in excess of the retorting capacity, then there exists a surplus sealing capacity.

The overall Atlantic sealing capacity is slightly higher than 4.25 million cans per 8 hours with a retorting capacity of close to 0.6 million pounds per 8 hours.

New Brunswick is the major cannery producing province with retorting and sealing capacities accounting for 57% and 43% respectively of the Atlantic-wide capacity.

TABLE 4 - SALTING, PICKLING AND MARINATING CAPACITIES

Split fish is cured by the process of salting, pickling or marinating, and the process used depends on the species to be cured. The curing area may be either with or without temperature control. A temperature controlled curing area is usually an indoor area, whereas a non-temperature controlled curing area is usually outdoors.

Over 94% of groundfish and about 80% of Pelagics were cured in Newfoundland and Nova Scotia in 1983; Quebec had a negligible amount of cured groundfish and its Pelagic curing capacity accounted for only about half a percentage point of the Atlantic total.

TABLE 5 - DRYING CAPACITY

Drying processes utilize either mechanical dryers (furnace like dryer) or non-mechanical dryers (outdoor racks, flakes, etc.). Groundfish was by far the most common species for drying, although there exist some cases where pelagics were dried. Pelagics drying represented less than 1% of the groundfish total in 1983.

Nova Scotia had the highest mechanical drying capacity, close to 690,000 lbs, or 58% of the Atlantic total, followed by Newfoundland, 370,000 lbs or 31% of the Atlantic total. In non-mechanical drying, Quebec had the highest drying capacity of 650,000 lbs, representing 72% of the Atlantic total.

TABLE 6 - OTHER CAPACITIES - MEAL, OIL, ROE, BLOATER, SMOKED

Meal and oil are by-products, and have relatively minor sales value as compared with final products. In contrast, roe and smoked fish are specialty products with a high sales value. Herring roe and smoked salmon are typical examples. Bloater is a smoked product which requires a very long smoking process; an average time period of 4 to 6 weeks is considered normal for such a process. New Brunswick was virtually the only province with bloater capacity in 1983, accounting for 99% of the Atlantic total.

TABLE 7 - STORAGE CAPACITIES

There are two types of storage: cool storage and frozen storage. Cool storage is used for storing cured products, whereas frozen storage is for non-cured products such as fish fillets and blocks. Temperature controlled cool storage pertains to indoor storage space, whereas non temperature controlled refers to outdoor storage space which is utilized usually during the cool seasons and under favourable weather conditions. Use of outdoor space was one third the use of indoor space in 1983.

Frozen storage for Newfoundland was 105 million lbs as compared to 86 million lbs in Nova Scotia. Since throughput was roughly equal between these provinces, the higher capacity in Newfoundland suggested a more seasonal fishery and a higher proportion of frozen products. This could be supported by the fact that on an annual basis 69% of the plants in Nova Scotia vs 43% in Newfoundland were opening per month in the dominant groundfish operation in 1983.

TABLE 8 - ANNUAL THROUGHPUTS BY MAJOR SPECIES GROUP

Throughput is defined as the amount of raw materials that move through the plant in a unit of time, for our purpose one year. Fisheries have been categorized into three major species groups according to their biological distinctive natures. These three groups are Groundfish, Pelagics and Shellfish. The term, Others, is a collection of species that don't fit into the above three groups. For a clear understanding of what species of fish are categorized under which group, please refer to the last page of the ASPCS survey questionnaire in Appendix A.

Total throughput of over two billion lbs of landed fish was reported in 1983, with Newfoundland having the highest groundfish throughput, almost half of the total Atlantic groundfish throughput; and New Brunswick having the highest Pelagics and shellfish throughputs, accounted for 42% of both the pelagics and shellfish total Atlantic throughputs.

TABLE 9 - DISTRIBUTION OF RAW MATERIAL LANDINGS BY VESSEL LENGTH

The raw material landings by vessel length provide a general idea of where the fish were caught. Vessels under 35 feet in length are classified as inshore vessels; 35-64 ft, nearshore vessels; 65-99 ft, midshore vessels; and 100 feet and over, offshore vessels.

The dominant raw material supplies came from nearshore vessels, accounted for 37% of Atlantic total, the provincial breakdowns were Prince Edward Island topped the list with 67%, followed by Nova Scotia 44%, Quebec 42%, New Brunswick 41% and Newfoundland, 26%.

Landings in Newfoundland were characterized by two main sources, inshore and offshore, with 31% and 38% respectively. New Brunswick and Prince Edward Island received most of their raw materials from both nearshore and midshore vessels, accounting for 74% and 89% respectively.

TABLE 10 - DISTRIBUTION OF PLANT SIZE

Plant size has been based on the number of person-years associated with a plant. Three plant sizes are highlighted in this table, namely small (less than 20 PYs), medium (20-99 PYs) and large (over 99 PYs) plants. The overall Atlantic distribution of plant sizes were approximately 60%, 30% and 10% respectively.

On the Atlantic average, each person-year contributed to 76,000 lbs of annual throughput. Provincial comparison shows that Nova Scotia had the most productive operation with 89,000 lbs of annual throughput per person-year, followed by Newfoundland, 87,000 lbs; Quebec, 62,000 lbs; Prince Edward Island, 55,000 lbs; and New Brunswick, 47,000 lbs in 1983.

TABLE 11 - EMPLOYMENT DISTRIBUTION

The term Average Workers refers to the overall number of men and women production workers in a normal shift. The person-years figures are then derived from the average workers, using the formula:

$$PY = \frac{\text{Avg. Workers X No. Hours in a Normal Shift X No. Shifts Worked in the Year}}{\text{2080 hours per year}}$$

Close to thirty-eight thousand workers were working in the fish processing plants in 1983, and slightly over thirty thousand person-years were reported. This labor force was made up by 57% of female and 43% of male workers.

Table 1

FILLETING, SPLITTING AND SHUCKING CAPACITIES BY PROVINCE AND BY REGION
(Product Weight, 000 lbs/8 hrs)

Processing Type By Province	Nova Scotia	New Brunswick	Prince Edward Island	Quebec	Newfoundland	Atlantic
Filleting						
Groundfish	2766.6	383.8	182.9	415.6	2748.2	6497.1
Pelagic	1218.4	1472.1	45.0	92.1	2183.1	5010.7
Splitting						
Groundfish	4422.6	288.1	209.5	530.8	1429.2	6880.2
Pelagic	66.1	141.4	3.0	22.0	-	232.5
Shucking						
Shellfish	52.7	235.6	55.9	460.6	157.0	961.8

By Region	Newfoundland	Scotia-Fundy	Gulf	Quebec	Atlantic
Filleting					
Groundfish	2274.7	2790.1	1016.7	415.6	6497.1
Pelagic	1345.6	1448.4	2124.6	92.1	5010.7
Splitting					
Groundfish	1001.3	4337.1	1011.1	530.8	6880.2
Pelagic	-	106.1	104.4	22.0	232.5
Shucking					
Shellfish	155.0	72.7	273.5	460.6	961.8

Source: 1983 ASPCS database.
Based on 612 plants operational in 1983, figures rounded.

Table 2

FREEZING CAPACITY BY PROVINCE AND BY REGION
(Product Weight, 000 lbs per 8 hrs.)

Processing Type By Province	Nova Scotia	New Brunswick	Prince Edward Island	Quebec	Newfoundland	Atlantic
Freezing Plates						
- Horizontal	1291.3	570.5	60.0	178.6	2050.8	4151.3
- Vertical	91.4	-	-	5.2	4.0	100.5
Blast	267.9	635.2	168.2	426.9	1341.9	2840.1
Tunnel	748.0	181.6	-	256.4	80.2	1266.2
Other	1450.3	88.0	55.8	140.0	447.8	2181.9

By Region	Newfoundland	Scotia-Fundy	Gulf	Quebec	Atlantic
Freezing Plates					
- Horizontal	1911.4	1323.5	737.7	178.6	4151.3
- Vertical	4.0	91.4	-	5.2	100.5
Blast	1262.7	353.8	796.8	426.9	2840.1
Tunnel	68.2	748.0	193.6	256.4	1266.2
Other	447.8	1425.6	168.5	140.0	2181.9

Source: 1983 ASPCS database.
Based on 612 plants operational in 1983, figures rounded.

Table 3

CANNING CAPACITY BY PROVINCE AND BY REGION

Processing Type By Province	Nova Scotia	New Brunswick	Prince Edward Island	Quebec	Newfoundland	Atlantic
			(Product Weight)			
Canning Retorts						
- Vertical	0	47.4	42.8	22.1	11.0	123.3
- Horizontal	19.6	277.3	41.5	83.6	19.5	441.5
(000 lbs per 8 hrs)						
Sealing Machines	1496.0	1817.2	470.6	212.0	276.8	4272.6
(000 cans per 8 hrs)						

By Region	Newfoundland	Scotia-Fundy	Gulf	Quebec	Atlantic
Canning Retorts					
- Vertical	11.0	31.0	59.2	22.1	123.3
- Horizontal	19.5	233.6	104.8	83.6	441.5
(000 lbs per 8 hrs)					
Sealing Machines	276.8	2292.8	1491.0	212.0	4272.6
(000 cans per 8 hrs)					

Source: 1983 ASPCS database.
Based on 612 plants operational in 1983, figures rounded.

Table 4

SALTING PICKLING AND MARINATING CAPACITIES BY PROVINCE AND BY REGION
(Product Weight, 000 lbs per load*)

Processing Type By Province	Nova Scotia	New Brunswick	Prince Edward Island	Quebec	Newfoundland	Atlantic
GROUNDFISH						
Temp. Controlled	10,252.0	160.0	251.0	-	6,315.5	16,978.5
Non-Temp. Controlled	2,556.5	901.9	942.0	50.0	17,163.0	21,613.4
PELAGIC						
Temp. Controlled	6,434.8	82.5	12.0	75.0	5,381.4	11,985.7
Non-Temp. Controlled	2,566.0	3,973.0	115.0	40.6	2,567.9	9,262.5

By Region	Newfoundland	Scotia-Fundy	Gulf	Quebec	Atlantic
GROUNDFISH					
Temp. Controlled	5,415.5	9,342.0	2,221.0	-	16,978.5
Non-Temp. Controlled	14,605.0	1,976.5	4,981.9	50.0	21,613.4
PELAGIC					
Temp. Controlled	965.6	6,467.3	4,477.8	75.0	11,985.7
Non-Temp. Controlled	194.0	2,566.0	6,461.9	40.6	9,262.5

Source: 1983 ASPCS database.
Based on 612 plants operational in 1983, figures rounded.

* Time taken to cure each load varies from specie to specie.

Table 5

DRYING CAPACITY BY PROVINCE AND BY REGION
(Wet Weight, 000 lbs per load)

Processing Type By Province	Nova Scotia	New Brunswick	Prince Edward Island	Quebec	Newfoundland	Atlantic
Drying- Groundfish (1)	687.4	92.0	1.8	42.0	369.2	1192.4
- Flakes (2)	171.3	26.1	6.5	650.6	45.2	899.6

By Region	Newfoundland	Scotia-Fundy	Gulf	Quebec	Atlantic
Drying - Groundfish (1)	366.0	766.4	18.0	42.0	1192.4
- Flakes (2)	37.0	171.0	41.0	650.6	899.6

Source: 1983 ASPCS database.
Based on 612 plants operational in 1983, figures rounded.

(1) Time taken to dry each load ranges from two or more hours depending on the moisture contents of final products as well as on the drying machine.

(2) A few days time is required to dry each load, because it is usually a non-mechanical drying process.

Table 6

OTHER CAPACITIES
MEAL, OIL, ROE, BLOATER, SMOKED CAPACITIES BY PROVINCE AND BY REGION
(Product Weight)

Processing Type By Province	Nova Scotia	New Brunswick	Prince Edward Island	Quebec	Newfoundland	Atlantic
Meal (000 lbs per 24 hrs)	820.1	130.9	21.0	25.0	1229.1	2226.1
Oil (000 gal. per 24 hrs)	-	29.6	-	0.5	12.9	43.2
Roe (000 lbs per 8 hrs)	133.8	62.9	9.2	-	164.9	370.8
Bloaters (000 lbs per load)*	140.0	11427.9	-	-	-	11567.9
Smoked (000 lbs per load)*	51.8	-	4.2	8.3	101.9	166.2

By Region	Newfoundland	Scotia-Fundy	Gulf	Quebec	Atlantic
Meal	1025.8	836.1	339.2	25.0	2226.1
Oil	-	-	42.7	0.5	43.2
Roe	121.7	135.8	113.3	-	370.8
Bloaters	-	1140.0	10427.9	-	11567.9
Smoked	11.9	51.8	94.2	8.3	166.2

Source: 1983 ASPCS database.
Based on 612 plants operational in 1983, figures rounded.

* Time required for smoked and bloater varies from a few days for marked fish and a few weeks for bloaters.

Table 7

COOL AND FROZEN STORAGE* CAPACITIES BY PROVINCE AND BY REGION
(Product Weight, 000 lbs)

By Province	Nova Scotia	New Brunswick	Prince Edward Island	Quebec	Newfoundland	Atlantic
Cool Storage						
Temp. Controlled	52,909	4,022	1,060	659	16,252	74,902
Non-Temp Controlled	6,241	5,824	186	5,362	6,709	24,321
Frozen Storage	85,936	66,982	10,658	14,815	105,246	283,636

By Region	Newfoundland	Scotia-Fundy	Gulf	Quebec	Atlantic
Cool Storage					
Temp Controlled	14,602	53,579	6,062	659	74,902
Non-Temp Controlled	6,452	6,132	6,376	5,362	24,321
Frozen Storage	97,166	96,998	74,658	14,815	283,636

Source: 1983 ASPCS database.
Based on 612 plants operational in 1983, figures rounded to nearest 1000 lbs.

*Cool storage is the storage area for salted, pickled and marinated products.
Frozen storage is the storage area where temperature ranges from 0 degrees F to -14 degrees F or colder.

Table 8

ANNUAL THROUGHPUTS BY MAJOR SPECIES GROUP BY PROVINCE AND BY REGION
(Landed weight, 000lbs)

By Province	Nova Scotia	New Brunswick	Prince Edward Island	Quebec	Newfoundland	Atlantic
Groundfish	697,853	47,401	42,219	49,654	760,255	1,597,381
Pelagics	105,602	182,275	12,705	29,312	103,859	433,752
Shellfish	25,542	75,846	19,037	30,618	29,663	180,706
Others	32,782	-	901	-	26,292	59,974

By Region	Newfoundland	Scotia-Fundy	Gulf	Quebec	Atlantic
Groundfish	641,130	684,250	222,347	49,654	1,597,381
Pelagics	84,698	193,942	125,801	29,312	433,752
Shellfish	24,372	27,388	98,328	30,618	180,706
Others	25,437	32,776	1,761	-	59,974

Source: 1983 ASPCS database.
Based on 612 plants operational in 1983, figures rounded.

Table 9

DISTRIBUTION OF RAW MATERIAL LANDINGS BY VESSEL LENGTH BY PROVINCE AND BY REGION
Percentage (%)

By Province	Nova Scotia	New Brunswick	Prince Edward Island	Quebec	Newfoundland	Atlantic
Vessel Length						
Under 35 ft. (inshore)	7	8	3	32	31	18
35 - 64 ft. (nearshore)	44	41	63	42	26	37
65 - 99 ft. (midshore)	10	33	26	3	1	10
Over 99 ft. (offshore)	33	7	8	21	38	30
Unknown	5	9	0	0	4	5

By Region	Newfoundland	Scotia-Fundy	Gulf	Quebec	Atlantic
Vessel Length					
Under 35 ft. (inshore)	31	6	17	32	18
35 - 64 ft. (nearshore)	20	40	58	42	37
65 - 99 ft. (midshore)	1	14	19	3	10
Over 99 ft. (offshore)	44	30	6	21	30
Unknown	4	8	0	0	5

Source: 1983 ASPCS database.
Based on 612 plants operational in 1983, figures rounded.

Table 10

DISTRIBUTION OF PLANTS SIZE* BY PROVINCE AND BY REGION

By Province	Nova Scotia	New Brunswick	Prince Edward Island	Quebec	Newfoundland	Atlantic
PLANT SIZE						
Under 20 PYs	155	70	26	28	93	372
20-99 PYs	52	36	14	19	58	179
Over 99 PYs	15	13	2	4	27	61

By Region	Newfoundland	Scotia-Fundy	Gulf	Quebec	Atlantic
Under 20 PYs	70	172	102	28	372
20-99 PYs	41	57	62	19	179
Over 99 PYs	23	17	17	4	61

Source: 1983 ASPCS database.
Based on 612 plants operational in 1983, figures rounded.

*Plant size is determined by the number of person years associated with a plant, it includes all staff in a plant from production to administration level.

Table 11

EMPLOYMENT DISTRIBUTION BY PROVINCE AND BY REGION

By Province	Nova Scotia	New Brunswick	Prince Edward Island	Quebec	Newfoundland	Atlantic
AVERAGE WORKERS						
- Women	4731	6124	1400	1773	7386	21414
- Men	5050	2657	719	1366	6632	16424
PERSON-YEARS	9710	6481	1356	1840	10620	30007

By Region	Newfoundland	Scotia-Fundy	Gulf	Quebec	Atlantic
AVERAGE WORKERS					
- Women	5984	5728	7929	1773	21414
- Men	5474	5773	3811	1366	16424
PERSON-YEARS	8842	11314	8011	1840	30007

Source: 1983 ASPCS database.
Based on 612 plants operational in 1983, figures rounded.

APPENDIX A

QUESTIONNAIRE

ATLANTIC SHORE PROCESSING CAPACITY STUDY

PROCESSING CAPACITY STUDY
UPDATE 1983/84

Registration #
[ ][ ][ ][ ]

PLANT NAME _____

REGISTRATION NUMBER [ ][ ][ ][ ]

ADDRESS _____ POSTAL CODE _____

REGION CODE [ ]

INSPECTION DISTRICT/AREA [ ]

INSPECTION OFFICER NAME [ ]

INSPECTION I.D. NUMBER [ ][ ][ ][ ]

DATE COMPLETED _____

SIGNATURE OF INSPECTOR _____

NOTE: WHEN COMPLETED THIS FORM BECOMES

C O N F I D E N T I A L

Registration #

PLANT DATA SHEET

Trans Code 10

Update Code

1. Plant Phone Number: ___-___-____

2. Community: _____

3. Community Code: _____

4. Plant Manager: _____

5. Was this plant closed for the entire 1983 year?
   Yes ( ) No ( )

6. What was the last year of normal operation? 19__

For the rest of the questionnaire, please use information relating to 1983 or the last year of normal operation. (as identified in Question 6)

NORMAL OPERATION

Trans Code 11

Update Code

7. We would like to know the start-stop dates of processing at your plant? (Give in the format MMDD)

SPECIES	START - STOP DATES 19__			
	From: Month Day	To: Month Day	From: Month Day	To: Month Day
Groundfish				
Shellfish				
Pelagics				
Other (Seal, roe, etc.)				

Note: If there have been extenuating circumstances affecting normal operations or if there are more than two periods of operation, please comment in the space provided below.

_____

_____

8. a) What is the number of hours in a normal work shift? _____

   b) Is the plant capable of operating a second shift? Yes ( ) No ( )
   a third shift? Yes ( ) No ( )

   c) Please indicate in the appropriate space, for each month, the number of days processing activity occurred.

	JAN	FEB	MAR	APR	MAY	JUN	JUL	AUG	SEP	OCT	NOV	DEC	TOTAL
A single shift													
A second shift													
A third shift													

9. What is the number of hours worked in an average work week? _____

10. Is the plant capable of winter operations? Yes ( ) No ( ) Partial ( )

PRODUCTION CAPACITIES

(ALL CAPACITIES SHOULD BE EXPRESSED IN PRODUCT WEIGHT ONLY)

Trans Code [12] Update Code [ ]

Filleting & Shucking

Note: 1) If tip rollers are used in a crab operation at the plant, include them in the number of shucking machines.

2) Filleters: the number of manual cutters the plant can accommodate, that is, the total number of stations for all cutting lines.

3) For shellfish, filleting and splitting refers to tubing and splitting squid, respectively.

11. Could you tell me the total number of machines and the total product weight in (lbs) in each case?

	Number of Units			Total Capacity per 8 Hr. (No. of lbs) (PRODUCT WEIGHT)		
	Gr.	Pel.	Sh.	Groundfish (Prod. Wt.)	Pelagic (Prod. Wt.)	Shellfish (Prod.Wt.)
Filleting Machines						
Splitting Machines						
Filleters (# of stations)						
Splitters (# of stations)						
Shucking Machines	xxxx	xxxx		xxxxxxxxxxx	xxxxxxxxxxx	
Shuckers (# of stations)	xxxx	xxxx		xxxxxxxxxxx	xxxxxxxxxxx	

12. Can all production capacities be operated at the same time? Yes ( ) No ( )

13. Is the above capacity limited by such factors as:

(1) electrical or mechanical restraints ( )

(2) space requirements ( )

(3) water requirements ( )

(4) manpower ( )

(5) other (Specify) _____ ( )

14. Do you freeze products? Yes ( ) No ( ). If Yes, answer questions 15 to 18. If No, skip to question 19.

Registration # ☐☐☐☐

FREEZING

Trans Code 13 Update Code ☐

Note: This section covers the freezing capacity in operation at the plant site. Specify the 3 most common size packs produced by the plant (in pounds) beginning with the most common size pack. Give the capacity of all machines when loaded with these size packs. In the row marked "Other", indicate if the plant utilizes other freezing methods such as brine freezing.

15.

TYPE:	Total Number of Freezers	Total Load Capacity for all Machines (lb) (Specify Size of Pack Produced) ___lb. ___lb. ___lb.	% of Total Frozen Product Produced in These Three Packs	Average Freezing Time Per Load (in hrs including loading and Unloading) ___lb. ___lb. ___lb.
01 Plate Horizontal				
02 Plate Vertical				
		Load Capacity in lbs.	Number loads/24hr.	
03 Blast				
		Pounds Per Hour		
04 Tunnel/ IQF				
		Pounds Per Hour		
05 Other				

16. Is above capacity limited by such factors as:

(1) using all freezers simultaneously ( )

(2) ice making requirements ( )

(3) cold storage requirements ( )

(4) other (Specify) _____ ( )

17. If the capacity is limited, what is the maximum 8 hour freezing capacity? (Include loading and unloading) ☐ lb.

18. Does the plant use other freezing facilities? Yes ( ) No ( )
If Yes, where?

Name: _____

Location: _____

19. Do you can products? Yes ( ) No ( ). If Yes, answer question 20. If No, skip to question 21.

CANNING FACILITIES

Registration #

(REMEMBER, WE ARE ATTEMPTING TO ASSESS CAPACITY, NOT ACTUAL PRODUCTION)

Trans Code 14 | Update Code

Note: In this section indicate the sizes of the cans used in the canning operation beginning with the most commonly produced size. Be careful to match average cooking time to the can size. Remember, we are attempting to assess capacity not actual production. The capacity of the sealing machine is based on the size of can most commonly used.

20.

	Number of Machines	Number of Cans/ Hour (All Machines)	Total Load Capacity (number of cans/load) Specify size of can in net weight capacity			Average Cooking Time Including Loading and Unloading (in minutes)		
			___oz	___oz	___oz	___oz	___oz	___oz
01 Vertical Retorts		xxxxxxxx						
			___oz	___oz	___oz	___oz	___oz	___oz
02 Horizontal Retorts		xxxxxxxx						
03 Sealing Machines			xxxxxxxx	xxxxxxxx	xxxxxxx	xxxxxxx	xxxxxxxx	xxxxxxx
		Pounds Per Hour						
04 Continuous Retorts								

21. Do you pickle, salt and/or marinate? Yes ( ) No ( ). If yes, answer question 22 to 26. If No, skip to question 27.

SALTING, PICKLING AND MARINATING

Trans Code 15 | Update Code

22. What is the total number of fish curing tanks in the plant? _____

23. What is the total capacity (in pounds) of RAW MATERIAL (INPUT WEIGHT) for all tanks in the plant? _____

24. What types of products do you cure in these tanks? (Check ( ) more than one if appropriate). Indicate in the adjacent space the percentage of your total salted and/or pickled production it constitutes?

(1) groundfish - light salted ( ) ___%
(2) groundfish - heavy salted ( ) ___%
(3) groundfish - gaspé cure ( ) ___%
(4) pelagic ( ) ___%
(5) other ( ) ___%

25. Kench Curing Area - this is the area in which split fish is placed to strike. Supply cubic feet and pounds, if possible.

Temperature Controlled (Cooler)		Non-Temperature Controlled	
Cubic Feet (usable)	Pounds	Cubic Feet (usable)	Pounds

26. Pickled-Marinated area (Pelagic) - this is the area in which fish in containers is placed to strike. Supply cubic feet and pounds, if possible.

Temperature Controlled (Cooler)		Non-Temperature Controlled	
Cubic Feet (usable)	Pounds	Cubic Feet (usable)	Pounds

Registration #

DRYING CAPACITY

Trans Code 16 | Update Code

27. This section covers the drying capacity of the plant under normal weather conditions. Time required to reduce moisture includes time taken for press piling between drying periods.

	Number of Units	Total Loaded Capacity INPUT WET WEIGHT lb.	Specify Moisture Content and the Average Time Required to Reach it. (Mechanical-in hours; flakes-in days) ___%	___%	___%
Mechanical Groundfish					
Mechanical Other					
Flakes, Racks, etc.					

OTHER CAPACITIES

Trans Code 17 | Update Code

28. This section covers the capacity for other products at the plant. In the column under products, specify for smoked the most common species used. For "other" indicate additional products the plant produced, that is, specialty or other products. (REPORT CAPACITY IN PRODUCT WEIGHT LBS.)

PRODUCTS	CAPACITY PRODUCT WEIGHT (lbs)	
01 Meal		24 hours
02 Oil (gallons)		24 hours
03 Breaded Products		8 hours
04 Battered Products		8 hours
05 Batch Cookers (per load)		☐ minutes
06 Comminuted Products (minced)		8 hours
07 Continuous Cookers (other than meal)		8 hours
08 Roe Production		8 hours
09 Other: _____ (list examples on reverse side of page if necessary)		8 hours
10 Bloaters (per load)		☐ days
11 Smoked (_____)		load capacity/ per unit time

STORAGE CAPACITY

Salted, Pickled and Marinated Fish

Note: This section refers to areas in which the final product, salted, pickled or both is stored. Do not confuse it with curing area for Kench curing or pickled/marinated. Do not include holding rooms.

Trans Code 18 | Update Code

29. Indicate the total salted, pickled and marinated storage capacity owned by the plant at this location, by product produced. If the storage area and curing area are the same area DO NOT answer THIS QUESTION and go to question 30.

	Temperature Controlled (Cooler)		Non-Temperature Controlled (Indoor)	
	Cubic Feet (usable)	lb.	Cubic Feet (usable)	lb.
02 Green Salted (Wet or Bulk Salted)				
03 Dry Salted				
04 Pickled/Marinated				

FROZEN STORAGE

Trans Code 19 | Update Code

30. Indicate the total frozen storage capacity owned by the plant at this location. If there is more than one area, give total figures.

	-15°F or Colder	-14° to 0°F	Above 0°F
Cubic Feet			
Pounds			

31. Did the plant use other cold storage, other than that indicated in question 30? Yes ( ) No ( ). If yes, give name and location of other storage area.

Name: _____ Location: _____

ICE MAKING AND STORAGE CAPACITIES

Trans Code 20 | Update Code

32.

Manufacturer's Rated Capacity of Ice Production (Tons/24 hours)	Average Actual Ice Production (Tons/24 Hours)	Ice Storage (Tons)

33. Did the plant use other facilities? Yes ( ) No ( )
If Yes, give name and location of other ice supply.

Name: _____ Location: _____

SUPPLEMENTARY DATA

Registration #

Trans Code 21 | Update Code

34. What methods are used at the plant for holding raw material? (Check (✓). More than one may be checked, if appropriate).

(a) Bulk	( )
(b) Pens	( )
(c) Elevated Pens	( )
(d) Tanks	( )
(e) Insulated Containers	( )
(f) Boxes (uninsulated) - wood	( )
(g) Boxes (uninsulated) - plastic	( )
(h) Boxes (uninsulated) - metal	( )
(i) R.S.W. (Refrigerated)	( )
(j) C.S.W. (Chilled)	( )
(k) Other:	( )

35. If unloading is done by the plant, what methods are used at the plant to unload vessels? (Check (✓). More than one may be checked, if appropriate)

(a) Hoist and Net Bag	( )
(b) Hoist and Container	( )
(c) Conveyors	( )
(d) Suction	( )
(e) Prong/Pugh	( )
(f) Other:	( )

36. Is the water supply to the plant salt, fresh or both? Fresh ( ) Salt ( )

37. What types of clean-up systems are used in the plant?

TYPE	FREQUENCY/8 HOURS
Pressure:_____(lb./psi)	_____
Manual (Major clean-up without machinery)	_____
Minor hosedowns (during break time)	_____

38. How do you dispose of your offal? (Check (✓). More than one can be checked, if appropriate). What is the distance (in miles) from the plant?

		DISTANCE FROM PLANT (MILES)
(a) Sea	( )	_____
(b) Land	( )	_____
(c) Meal Plant	( )	_____
(d) Animal Food	( )	_____
(e) Bait	( )	_____

39. What was the quantity (lb. of landed weight) of raw material and species group received by the plant? (for the year for which all information is being provided).

GROUP	QUANTITY (LB. OF LANDED WEIGHT)
Groundfish	_____ lb.
Pelagic	_____ lb.
Shellfish	_____ lb.
Other (Specify _____)	_____ lb.

Registration #

40. This question attempts to determine, by vessel length, the source(s) of raw material to the plant. If a plant processes raw material landed and trucked from another location, attempt to determine the size(s) of vessels which would have landed the fish at that point. (For this question total percentages should equal 100).

SOURCE	PERCENTAGE
Vessels under 25'	_____ %
Vessels 25' - 34' 11"	_____ %
Vessels 35' - 64' 11"	_____ %
Vessels 65' - 99' 11"	_____ %
Vessels 100' and over	_____ %
Vessels - unknown length	_____ %

41. What percentage of the total raw material to the plant is trucked from another location? _____ %.

42. Plant Employment

CATEGORY	Total No. of Employees on Payroll (over Entire Year	Total Payroll ($) by Employment Category	Average Hourly Rate	Maximum No. of Employees that could work* (Positions)
(a) Production Staff				
(b) Maintenance				
(c) Company Vessel Crew Members				
(d) Company Truck Drivers				
(e) Office Personnel				
(f) Administration				
(g) Other: _____				

* For example, the maximum no. of employees in production with all cutting lines operational and fully staffed for one 8 hr. shift or; the number of truckers driving if all company owned trucks were on the road, or; the total no. of fishermen at sea given all company owned vessels were fishing etc.

43. What is the number of females employed in a normal shift? _____

44. What is the number of males employed in a normal shift? _____

Registration #

TYPE OF PRODUCTION

Trans Code 22 | Update Code

45. In the last question of this survey we would like to know the types of production by species (Check (√) the appropriate box(es)). Secondary processing refers to breading, battering, au gratin, etc.

SPECIES NORMALLY PRODUCED \ TYPE OF PRODUCTION	Fresh	Frozen	Wet Salted	Salted & Dried	Dried only	Pickled	Marinated/Spiced	Canned	Smoked	Secondary Processing	Roe Production	Other
Groundfish	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
01 Catfish												
02 Cod												
03 Cask												
04 Flounder(s)												
05 Grenadier												
06 Haddock												
07 Hake												
08 Halibut												
09 Lumpfish												
10 Pollock												
11 Redfish												
12 Rock Cod												
13 Turbot												
14 Other Groundfish												
Pelagic												
15 Alewives/Gasp.												
16 Capelin												
17 Char												
18 Dogfish												
19 Eels												
20 Herring												
21 Mackerel												
22 Salmon												
23 Skate												
24 Smelt												
25 Trout												
26 Tuna												
27 Other Pelagic												
Shellfish												
28 Clams												
29 Crab												
30 Lobster												
31 Mussels												
32 Oysters												
33 Scallops												
34 Shrimp												
35 Squid												
36 Other Shellfish												
Other Groups												
37 Seal												
38 Whale												
39 Marine Plants												
40 Other												

APPENDIX B

ATLANTIC SUMMARY REPORTS

STANDARDIZED TABLES

1. INTRODUCTION

Compiled from the 1983 Atlantic Shore Processing Capacity Database, the following 26 standardized tables attempt to put into perspective the overall Atlantic processing capacities and other related supplementary information on the plants operations.

Each table is assigned a trans-code (TC) number corresponding to the trans-code for that information on the questionnaire (please see Appendix A). Each trans-code represents a particular process, description on these processes and their capacity figures can also be found in the questionnaire.

It should be noted that the data on the following tables are the Atlantic aggregates for the five Atlantic provinces or the four Atlantic regions. For individual provincial and regional breakdowns of these data, please refer to the "Atlantic Shore Processing Capacity Study - 1983 Summary Reports" which are available upon request made to the list of the authorized personnels designated as contact on the ASPCS system on page 4.

Trans Code 11, Table/Tableau 1 | Atlantic Shore Processing Capacity Study - 1983 ATLANTIC | Date: 86/06/06

NORMAL OPERATIONS PERIOD BY SPECIES TYPE/
PERIODE NORMALE D'ACTIVITES PAR GENRE D'ESPECES

NUMBER OF PLANTS PER MONTH/NOMBRE D'USINES PAR MOIS

SPECIES TYPE/ TYPE D'ESPECES	JAN JAN	FEB FEV	MAR MAR	APR AVR	MAY MAI	JUNE JUIN	JULY JUIL	AUG AOUT	SEPT SEPT	OCT OCT	NOV NOV	DEC DEC	TOTAL NUMBER NOMBRE TOTAL
01 GROUNDFISH/ POISSON DE FOND	150	158	171	221	294	366	394	398	382	339	250	193	3316
02 SHELLFISH/ COQUILLAGES	46	50	54	106	191	202	173	147	152	140	92	69	1422
03 PELAGIC/ PELAGIQUE	42	46	46	77	120	188	172	167	187	162	127	76	1410
04 OTHER/ AUTRES	3	5	4	11	20	23	21	36	36	21	7	5	192

Total No. of Plants Reporting/
Nombre Total D'usines Soumettant Rapports: 610

Total No. of Plants Considered/
Nombre Total D'usines Considerees: 612

Trans Code 11, Table/Tableau 2

Atlantic Shore Processing Capacity Study - 1983
ATLANTIC

Date: 86/06/12

NORMAL DAYS OF OPERATION BY SPECIES TYPE/
JOURS NORMALE D'ACTIVITES PAR GENRE D'ESPECES

NUMBER OF DAYS PER MONTH/NOMBRE DE JOURS PAR MOIS

SPECIES TYPE/ TYPE D'ESPECES	JAN JAN	FEB FEV	MAR MAR	APR AVR	MAY MAI	JUNE JUIN	JULY JUIL	AUG AOUT	SEPT SEPT	OCT OCT	NOV NOV	DEC DEC	TOTAL TOTAL	PLANTS D'USINES
01 GROUNDFISH/ POISSON DE FOND	4319	4273	5092	5897	8365	10413	11924	11873	10789	9531	6854	5275	94605	428
02 SHELLFISH/ COQUILLAGES	1376	1374	1634	2279	5594	5880	4474	4325	4361	3701	2379	1747	39124	224
03 PELAGIC/ PELAGIQUE	1227	1272	1406	1829	3181	4272	4295	4490	5034	4359	3236	1906	36507	286
04 OTHER/ AUTRES	79	140	124	260	481	590	435	702	1036	418	171	122	4558	55

Trans Code 11, Table/Tableau 3

Atlantic Shore Processing Capacity Study - 1983
ATLANTIC

Date: 86/06/11

NORMAL OPERATIONS PERIOD BY SHIFT/
PERIODE NORMALE D'ACTIVITES PAR EQUIPE DE TRAVAIL

DAYS BY MONTH/PLANTS -- JOURS PAR MOIS/USINES

NUMBER OF SHIFTS/ NOMBRE D'EQUIPES DE TRAVAIL	JAN. JAN.	FEB. FEV.	MAR. MAR.	APR. AVR.	MAY MAI	JUNE JUIN	JULY JUL.	AUG. AOUT	SEPT. SEPT.	OCT. OCT.	NOV. NOV.	DEC. DEC.	TOTAL NUMBER NOMBRE TOTAL
01 ONE SHIFT/ UNE EQUIPE DE TRAVAIL	3498	3725	4300	5354	8898	10893	10632	10628	10412	8690	6403	4470	87903
NO. OF PLANTS REPORTING/ NO.D'USINES RAPORTEES	210	224	235	318	442	523	512	507	516	476	373	281	591
02 TWO SHIFTS/ DEUX EQUIPES DE TRAVAIL	202	334	383	479	1002	1755	1511	943	753	529	423	252	8566
NO. OF PLANTS REPORTING/ NO.D'USINES RAPORTEES	15	22	22	36	61	104	92	61	52	36	25	17	132
03 THREE SHIFTS/ TROIS EQUIPES DE TRAVAIL	20	20	20	20	10	150	81	30	31	36	20	20	458
NO. OF PLANTS REPORTING/ NO.D'USINES RAPORTEES	1	1	1	1	1	10	6	2	3	3	1	1	13

Total No. of Plants Reporting/
Nombre Total D'usines Soumettant Rapports: 591

Total No. of Plants Considered/
Nombre Total D'usines Considerees: 612

Normal Work Shift Length/Duree Normale du Chiffre de Travail

NO. PLANTS WHICH OPERATE FOR 8 HRS PER SHIFT/ NO. D'USINES QUI OPERENT DURANT DES PERIODES DE 8 HRS:	484
NO. PLANTS WHICH OPERATE FOR > 8 HRS PER SHIFT/ NO. D'USINES QUI OPERENT DURANT DES PERIODES > 8 HRS:	104
NO. PLANTS WHICH OPERATE FOR < 8 HRS PER SHIFT/ NO. D'USINES QUI OPERENT DURANT DES PERIODES < 8 HRS:	24
Total No. of Plants Reporting/ Nombre Total d'usines Soumettant Rapports:	612

Plant Winterization Status/Statut d'Hivernisation d'usine

NO. PLANTS WINTERIZED/ NO. D'USINES CONSTRUITE POUR L'HIVER:	443
NO. PLANTS NOT WINTERIZED/ NO. D'USINES NON CONSTRUITES POUR L'HIVER:	117
NO. PLANTS PARTIALLY WINTERIZED/ NO. D'USINES PARTIELLEMENT CONSTRUITES POUR L'HIVER:	52
Total No. of Plants Reporting/ Nombre Total D'usines Soumettant Rapports:	612

FILLETING CAPACITY FOR GROUNDFISH/ FILETAGE DU POISSON DE FOND

NOTE: ALL CAPACITIES ARE IN PRODUCT WEIGHT/
TOUTES LES CAPACITES SONT EN POIDS DU PRODUIT
ALL CAPACITIES MAY NOT BE SIMULTANEOUS/
TOUTES LES CAPACITES NE PEUVENT PAS ETRE SIMULTANEES

PROCESS TYPE/ TYPE DE FILETAGE	NO. OF PLANTS/ NO. D'USINES	NO. OF UNITS/ NO. D'UNITES (MACHINES)/ (MACHINES)	(STATIONS)/ (POSTES)	CAPACITY/8 HOURS (LB) CAPACITE/8 HEURES (MACHINES)/ (MACHINES)	(STATIONS)/ (POSTES)
FILLETING MACHINES ONLY/ MACHINES A FILETER:	6	7		115,350	
HAND FILLETERS ONLY/ FILETEURS:	155		2,452		2,710,495
FILLETING MACHINES AND HAND FILLETERS/ MACHINES A FILETER ET FILETEURS:	51	89	1,506	1,172,387	2,498,893
TOTALS/TOTAUX	212	96	3,958	1,287,737	5,209,388

FILLETING CAPACITY FOR PELAGICS/ FILETAGE DES PELAGIQUES

NOTE: ALL CAPACITIES ARE IN PRODUCT WEIGHT/
TOUTES LES CAPACITES SONT EN POIDS DU PRODUIT

PROCESS TYPE/ TYPE DE FILETAGE	NO. OF PLANTS/ NO. D'USINES	NO. OF UNITS/ NO. D'UNITES (MACHINES)/ (MACHINES)	(STATIONS)/ (POSTES)	CAPACITY/8 HOURS (LB) CAPACITE/8 HEURES (MACHINES)/ (MACHINES)	(STATIONS)/ (POSTES)
FILLETING MACHINES ONLY/ MACHINES A FILETER:	70	284		4,004,499	
HAND FILLETERS ONLY/ FILETEURS:	45		602		724,240
FILLETING MACHINES AND HAND FILLETERS/ MACHINES A FILETER ET FILETEURS:	3	7	65	96,000	186,000
TOTALS/TOTAUX	118	291	667	4,100,499	910,240

SPLITTING CAPACITY FOR GROUNDFISH/ TRANCHAGE DU POISSON DE FOND

NOTE: ALL CAPACITIES ARE IN PRODUCT WEIGHT/
TOUTES LES CAPACITES SONT EN POIDS DU PRODUIT
ALL CAPACITIES MAY NOT BE SIMULTANEOUS/
TOUTES LES CAPACITES NE PEUVENT PAS ETRE SIMULTANEES

PROCESS TYPE/ TYPE DE TRANCHAGE	NO. OF PLANTS/ NO. D'USINES	NO. OF UNITS/ NO. D'UNITES (MACHINES)/ (MACHINES)	(STATIONS)/ (POSTES)	CAPACITY/8 HOURS (LB) CAPACITE/8 HEURES (MACHINES)/ (MACHINES)	(STATIONS)/ (POSTES)
SPLITTING MACHINES ONLY/ MACHINES A TRANCHAGE:	13	15		448,700	
HAND SPLITTERS ONLY/ TRANCHEURS:	148		685		3,317,647
SPLITTING MACHINES AND HAND SPLITTERS/ MACHINES A TRANCHER ET TRANCHEURS:	48	58	200	1,965,500	1,148,368
TOTALS/TOTAUX	209	73	885	2,414,200	4,466,015

SPLITTING CAPACITY FOR PELAGICS/ TRANCHAGE DES PELAGIQUES

NOTE: ALL CAPACITIES ARE IN PRODUCT WEIGHT/
TOUTES LES CAPACITES SONT EN POIDS DU PRODUIT

PROCESS TYPE/ TYPE DE TRANCHAGE	NO. OF PLANTS/ NO. D'USINES	NO. OF UNITS/ NO. D'UNITES (MACHINES)/ (MACHINES)	(STATIONS)/ (POSTES)	CAPACITY/8 HOURS (LB) CAPACITE/8 HEURES (MACHINES)/ (MACHINES)	(STATIONS)/ (POSTES)
SPLITTING MACHINES ONLY/ MACHINES A TRANCHAGE:	7	13		166,400	
HAND SPLITTERS ONLY/ TRANCHEURS:	6		34		36,100
SPLITTING MACHINES AND HAND SPLITTERS/ MACHINES A TRANCHER ET TRANCHEURS:	1	1	3	20,000	10,000
TOTALS/TOTAUX	14	14	37	186,400	46,100

SHUCKING CAPACITY FOR SHELLFISH/ ECAILLAGE DES COQUILLAGES

NOTE: ALL CAPACITIES ARE IN PRODUCT WEIGHT/
TOUTES LES CAPACITES SONT EN POIDS DU PRODUIT
ALL CAPACITIES MAY NOT BE SIMULTANEOUS/
TOUTES LES CAPACITES NE PEUVENT PAS ETRE SIMULTANEES

PROCESS TYPE/ TYPE DE ECAILLAGE	NO. OF PLANTS/ NO. D'USINES	NO. OF UNITS/ NO. D'UNITES (MACHINES)/ (MACHINES)	(STATIONS)/ (POSTES)	CAPACITY/8 HOURS (LB) CAPACITE/8 HEURES (MACHINES)/ (MACHINES)	(STATIONS)/ (POSTES)
SHUCKING MACHINES ONLY/ MACHINES A ECAILLER:	7	71		51,918	
HAND SHUCKERS ONLY/ ECAILLEURS:	64		2,949		527,148
SHUCKING MACHINES AND HAND SHUCKERS/ MACHINES A ECAILLER ET ECAILLEURS:	29	77	1,290	122,952	259,774
TOTALS/TOTAUX	100	148	4,239	174,870	786,922

TOTAL NO. OF PLANTS CONSIDERED /
NO. TOTAL D'USINES CONSIDEREES: 612

PRODUCTION CAPACITY LIMITATIONS/
CAPACITES DE PRODUCTION LIMITATION

1. PLANTS WITH NO RESTRICTIONS/ USINES SANS RESTRICTIONS :	501
2. ELECTRICAL OR MECHANICAL RESTRAINTS/ RESTRICTIONS ELECTRIQUE OU MECHANIQUE:	26
3. SPACE REQUIREMENTS RESTRAINTS/ RESTRICTIONS MANQUE D'ESPACE:	108
4. WATER REQUIREMENTS RESTRAINTS/ RESTRICTIONS MANQUE D'EAU:	25
5. MANPOWER REQUIREMENTS RESTRAINTS/ RESTRICTIONS MANQUE DE MAIN D'OEUVRE:	39
6. OTHER RESTRAINTS/ AUTRES RESTRICTIONS :	36

TOTAL NO. OF PLANTS REPORTING : / NO. TOTAL D'USINES SOUMETTANT RAPPORTS :	171
TOTAL NO. OF PLANTS CONSIDERED : / NO. TOTAL D'USINES CONSIDEREES :	612

FREEZING CAPACITY/
CAPACITE DE CONGELATION

TYPE/ TYPE	TOTAL NO. OF PLANTS/ NO. TOTAL D'USINES	TOTAL NO. OF UNITS/ NO. TOTAL D'UNITES	TOTAL CAPACITY PER 8 HOURS/ CAPACITE TOTALE PAR 8 HEURES
PLATE (HORIZONTAL)/ A PLAQUES (HORIZONTAL):	158	672	4,151,266
PLATE (VERTICAL)/ A PLAQUES (VERTICAL):	12	46	100,529
BLAST/ AIR FORCE:	178	356	2,840,146
TUNNEL/ TUNNEL:	33	38	1,266,200
OTHER/ AUTRES:	34	50	2,181,904

Total No. of Plants Reporting/
Nombre Total D'usines Soumettant Rapports: 259

Total No. of Plants Considered/
Nombre Total D'usines Considerees: 612

FREEZING CAPACITY LIMITATIONS/
INSTALLATIONS DE CONGELATION LIMITATION

1. USING ALL FREEZERS SIMULTANEOUSLY/ UTILISATION SIMULTANEE DE TOUTES LES CONGELATEURS:	20
2. ICE MAKING REQUIREMENTS/ BESOINS LIES A LA FABRICATION DE LA GLACE:	19
3. COLD STORAGE REQUIREMENTS/ BESOINS RELATIES A L'ENTREPOSAGE FRIGORIFIQUE:	25
4. OTHER REASONS/ AUTRES RAISONS:	3

TOTAL NO. OF PLANTS REPORTING : / NO. TOTAL D'USINES SOUMETTANT RAPPORTS :	57
TOTAL NO. OF PLANTS CONSIDERED : / NO. TOTAL D'USINES CONSIDEREES :	612

ATLANTIC

CANNING CAPACITY/
CAPACITE DE MISE EN CONSERVES

TYPE/ TYPE	TOTAL NO. OF PLANTS/ NO. TOTAL D'USINES	TOTAL NO. OF UNITS/ NO. TOTAL D'UNITES	TOTAL CAPACITY PER 8 HOURS/ CAPACITE TOTALE PAR 8 HEURES	
VERTICAL RETORTS/ AUTOCLAVES VERTICAUX:	18	53	123,346	LBS
HORIZONTAL RETORTS/ AUTOCLAVES HORIZONTAUX:	32	95	441,460	LBS
SEALING/ SERTISSEUSES:	49	131	4,272,600	CANS
CONTINUOUS RETORTS/ AUTOCLAVES EN CONTINUE:	1	1	0	LBS

Total No. of Plants Reporting/
Nombre Total D'usines Soumettant Rapports: 49

Total No. of Plants Considered/
Nombre Total D'usines Considerees: 612

SALTED, PICKLED, MARINATED CAPACITY/
CAPACITE SALE, SAUMURE, MARINE

NOTE: ALL CAPACITIES ARE IN PRODUCT WEIGHT
TOUTES LES CAPACITES SONT EN POIDS DU PRODUITS

PICKLED CURING/
EN SAUMURE:

GROUNDFISH/ POISSON DE FOND:	NO. OF PLANTS/ NO. D'USINES	NO. OF TANKS/ NO. DE RESERVOIRS	TOTAL LOADED CAPACITY/ CAPACITE DE CHARGE TOTALE
LIGHT SALTED/ LEGEREMENT SALE:	10	4	5,202
HEAVY (GREEN) SALTED/ FORTEMENT SALE (EN VERT):	178	140	584,092
GASPE CURE/ SALE A LA GASPESIENNE:	6	5	16,344
OTHERS/ AUTRES:	7	4	6,783
PELAGIC/ PELAGIQUE:	108	377	1,275,845

KENCH CURING/ EN ARRIMES:	TEMPERATURE CONTROLLED/ AVEC CONTROLE DE TEMPERATURE			NON-TEMPERATURE CONTROLLED/ SANS CONTROLE DE TEMPERATURE		
	NO. OF PLANTS/ NO. D'USINES	CUBIC FEET/ PIEDS CUBES	POUNDS/ LIVRES	NO. PLANTS/ NO. D'USINES	CUBIC FEET/ PIEDS CUBES	POUNDS/ LIVRES
GROUDFISH/ POISSON DE FOND	34	1,341,771	16,978,500	82	1,454,481	21,613,400

PICKLED/MARINATED/ SAUMURE/MARINE:	TEMPERATURE CONTROLLED AVEC CONTROLE DE TEMPERATURE			NON-TEMPERATURE CONTROLLED SANS CONTROLE DE TEMPERATURE		
	NO. OF PLANTS/ NO. D'USINES	CUBIC FEET/ PIEDS CUBES	POUNDS/ LIVRES	NO. OF PLANTS/ NO. D'USINES	CUBIC FEET/ PIEDS CUBES	POUNDS/ LIVRES
PELAGIC/ PELAGIQUE	33	1,031,373	11,985,700	50	791,732	9,262,475

TOTAL NO. OF PLANTS CONSIDERED /
NO. TOTAL D'USINES CONSIDEREES : 612

Trans Code 16, Table/Tableau 1

Atlantic Shore Processing Capacity Study - 1983
ATLANTIC

Date: 86/06/09

DRYING CAPACITY/
CAPACITE DE SECHAGE

	NO. OF PLANTS/ NO. D'USINES	NO. OF UNITS/ NO. D'UNITES	TOTAL LOAD CAPACITY/ CAPACITE DE CHARGE TOTALE
MECHANICAL/ MECHANIQUE:			
GROUNDFISH/ POISSON DE FOND:	101	205	1,192,350
OTHER/ AUTRES:	2	2	8,500
FLAKES/ VIGNEAUX:	58	11,583	899,620

Total No. of Plants Reporting/
Nombre Total D'usines Soumettant Rapport 131

Total No. of Plants Considered/
Nombre Total D'usines Considerees: 612

OTHER CAPACITIES
AUTRES CAPACITES

PRODUCTS/ PRODUITS	TOTAL CAPACITY (PRODUCT WEIGHT LB.) CAPACITE TOTALE (POIDS DU PRODUIT EN LB.)	
01 MEAL/FARINE:	2,226,139	24 HOURS/HEURES
02 OIL (GALLONS)/ HUILE (GALLONS):	43,150	24 HOURS/HEURES
03 BREADED PRODUCTS/ PRODUITS PANES:	110,400	8 HOURS/HEURES
04 BATTERED PRODUCTS/ PRODUITS EN PATE A FRIRE:	80,000	8 HOURS/HEURES
05 BATCH COOKERS (LOAD)/ CUISEURS PAR LOT (CHARGEMENT):	82,520	
06 COMMINUTED PRODUCTS/ PRODUITS FINEMENT HACHES:	455,170	8 HOURS/HEURES
07 CONTINUOUS COOKERS/ CUISEURS CONTINUS:	429,100	8 HOURS/HEURES
08 ROE PRODUCTION/ PRODUCTION DE ROE:	370,825	8 HOURS/HEURES
09 OTHERS/AUTRES:	776,153	8 HOURS/HEURES
10 BLOATERS (LOAD)/ BOUFFIS (CHARGEMENT):	11,567,875	
11 SMOKED(LOAD)/FUMES(CHARGEMENT)	166,180	

Total No. of Plants Reporting/
Nombre Total D'usines Soumettant Rapports: 250

Total No. of Plants Considered/
Nombre Total D'usines Considerees: 612

STORAGE CAPACITIES/
CAPACITE D'ENTREPOSAGE

SALTED, PICKLED, MARINATED STORAGE CAPACITY/
CAPACITE D'ENTREPOSAGE SALE, SAUMURE, MARINE

	TEMPERATURE CONTROLLED (MECHANICAL)/ AVEC CONTROLE DE TEMPERATURE (MECHANIQUE)			NON-TEMPERATURE CONTROLLED (INDOOR)/ SANS CONTROLE DE TEMPERATURE (INTERIEUR)		
	NO. OF PLANTS/ NOMBRE D'USINES	CUBIC FEET/ PIEDS CUBES	STORAGE LB/ ENTROPOSAGE LB	NO. OF PLANTS/ NOMBRE D'USINES	CUBIC FEET/ PIED CUBES	STORAGE LB/ ENTROPOSAGE LB
01 WET SALTED/ SALE (HUMIDE):	76	2407390	48537150	16	333368	13198599
02 SALTED AND DRIED/ SALE ET SECHE:	54	1330222	18223950	34	782628	9582800
03 PICKLED/MARINATED/ SAUMURE/MARINE:	23	632629	8140650	9	94650	1540000

Total No. of Plants Reporting/
Nombre Total D'usines Soumettant Rapports: 152

Total No. of Plants Considered/
Nombre Total D'usines Considerees: 612

FROZEN STORAGE/
ENTREPOSAGE FRIGORIFIQUE

	NO. OF PLANTS/ D'USINES	CAPACITY/ CAPACITE CUBIC FEET/ PIEDS CUBES	POUNDS/ LIVRES
- 15 DEG OR COLDER/ - 15 DEG F OU PLUS FROID:	196	13,694,725	214,069,084
- 14 DEG F TO 0 DEG F/ - 14 DEG F A 0 DEG F:	81	3,935,295	69,567,303
- ABOVE 0 DEG F/ - AU DESSUS DE 0 DEG F:	40	250,478	2,173,700

Total No. of Plants Reporting/
Nombre Total D'usines Soumettant Rapports: 280

Total No. of Plants Considered/
Nombre Total D'usines Considerees: 612

Trans Code 20, Table/Tableau 1 | Atlantic Shore Processing Capacity Study - 1983 | Date: 86/06/09

ATLANTIC

ICE MAKING AND STORAGE CAPACITIES/ CAPACITE DE FABRICATION ET D'ENTREPOSAGE DE LA GLACE		NO. PLANTS INCLUDED NO. D'USINES INCLUS
RATED ICE MAKING CAPACITY (TONS) PER 24 HRS / TAUX DE FABRICATION DE GLACE (TONNES)/24 HRS :	6,278	296
ACTUAL ICE MAKING CAPACITY (TONS) PER 24 HR./ ACTUELLE CAPACITE DE FABRICATION DE GLACE (TONNES)/24 HRS	6,419	298
ICE STORAGE CAPACITY (TONS)/ CAPACITE D'ENTREPOSAGE DE LA GLACE (TONNES):	77,122	301

Total No. of Plants Reporting/ Nombre Total D'usines Soumettant Rapports:	307
Total No. of Plants Considered/ Nombre Total D'usines Considerees:	612

HOLDING CAPACITY AT PLANT(S) (RAW MATERIAL)/
CAPACITE D'ENTREPOSAGE A L'USAGE (MATIERE PREMIERE)

TYPE TYPE	NO. OF PLANTS NO. D'USINE
BULK/ EN VRAC:	46
PENS/ COMPARTIMENTS:	31
ELEVATED PENS/ COMPARTIMENTS SURLEVES:	25
TANKS/ RESERVOIRS:	96
INSULATED CONTAINERS/ CONTENEURS AVEC ISOLANT:	343
BOXES (UNINSULATED)/ BOITES SANS ISOLANT	
-WOOD/ BOIS:	123
-PLASTIC/ PLASTIQUE:	296
-METAL/ METAL:	7
R.S.W./ EAU DE MER REFRIGEREE:	6
C.S.W./ EAU DE MER REFROIDIE:	13
OTHER/ AUTRES:	
PAPER BOX	2
PLASTIC BARRELS	2
PALLETS	2
PLASTIC BUCKETS	1
FROZEN	1
FIBERGLASS BOXES	2
BAGS	2
INSULATED TANKERS	1
UNSPECIFIED OTHER	1

HOLDING CAPACITY AT PLANT(S) (RAW MATERIAL)/
CAPACITE D'ENTREPOSAGE A L'USAGE (MATIERE PREMIERE)

TYPE TYPE	NO. OF PLANTS NO. D'USINE	
Total No. of Plants Reporting/ Nombre Total D'usines Soumettant Rapports:		568
Total No. of Plants Considered/ Nombre Total D'usines Considerees:		612

ATLANTIC

METHODS OF UNLOADING VESSELS AT PLANT/ DECHARGEMENT DES BATEAUX A L'USINE

METHOD/ METHODES	NO. OF PLANTS/ NO. D'USINES
HOIST AND NET BAG/ TREUIL ET FILETS:	92
HOIST AND CONTAINER/ TREUIL ET BAQUET:	289
CONVEYORS/ CONVOYEURS:	18
SUCTION/ POMPE A SUCCION:	83
PUGH/ FOURCHE:	83
AUTRES METHODES	
FORKLIFT AND INS. BOX	4
MANUAL	24
PALLETS	4
AUTOMATIC TUB DUMP	4
UNSPECIFIED	4
ALUMINUM SHOVELS	4
BAGS	4
DIPNETS	4
Total No. of Plants Reporting/ Nombre Total D'usines Soumettant Rapports:	437
Total No. of Plants Considered/ Nombre Total D'usines Considerees:	612

WATER SUPPLY TO PLANT/
ALIMENTATION EN EAU DE L'USINE

TYPE/ TYPE	NO. OF PLANTS/ NO. D'USINE
FRESH/ DOUCE:	26
SALT/ SALEE:	338
BOTH/ DOUCE ET SALEE:	232

Total No. of Plants Reporting/
Nombre Total D'usines Soumettant Rapports: 596

Total No. of Plants Considered/
Nombre Total D'usines Considerees: 612

PLANT CLEAN-UP SYSTEMS/
SYSTEMES DE NETTOYAGE DE L'USINE

TYPE TYPE	NUMBER OF PLANTS/ NOMBRE D'USINES
PRESSURE/ PRESSION:	277
MANUAL/ MANUEL:	518
MINOR HOSEDOWNS/ ARROSAGES OCCASIONNELS:	532

Total No. of Plants Reporting/
Nombre Total D'usines Soumettant Rapports: 603

Total No. of Plants Considered/
Nombre Total D'usines Considerees: 612

OFFAL DISPOSAL/
ELIMINATION DES DECHETS

	NO. OF PLANTS/ NO. D'USINES	AVERAGE DISTANCE FROM PLANT(S) (MILES)/ DISTANCE MOYENNE DE L'USINE(S) (MILES)
01 SEA/ MER:	115	93
02 LAND/ TERRE:	135	24
03 MEAL PLANT/ USINE DE FARINE:	189	69
04 ANIMAL FOOD/ NOURRITURE POUR ANIMEAUX:	44	18
05 BAIT/ BOETTE:	22	24

Total No. of Plants Reporting/
Nombre Total D'usines Soumettant Rapports: 426

Total No. of Plants Considered/
Nombre Total D'usines Considerees: 612

ATLANTIC

PRIME SOURCE OF RAW MATERIAL/ PRINCIPALES SOURCES DE MATIERE PREMIERE	%	PLANTS INCLUDED/ USINES INCLUS
VESSEL UNDER 25 FT / BATEAU DE MOINS DE 25 PDS :	6	204
VESSELS 25-34 FT/ BATEAUX 25-34 PDS :	12	238
VESSELS 35 - 64 FT/ BATEAUX 35 - 64 PDS :	37	453
VESSELS 65 - 99 FT/ BATEAUX 65 - 99 PDS :	10	125
VESSELS 100 FT & OVER/ BATEAUX DE 100 PDS ET PLUS :	30	75
VESSEL -- UNKNOWN LENGTH/ BATEAUX DE LONGUEUR INCONNUE :	5	37

TOTAL NO. OF PLANTS REPORTING : / NO. TOTAL D'USINES SOUMETTANT RAPPORTS :	572
TOTAL NO. OF PLANTS CONSIDERED : / NO. TOTAL D'USINES CONSIDEREE :	612

EMPLOYMENT/
EQUIPE DE PRODUCTION:

EMPLOYEE TYPE/ TYPE D'EMPLOYE	TOTAL NUMBER OF EMPLOYEES ON PAYROLL/ NOMBRE TOTAL D'EMPLOYES SUR LA LISTE DE PAIE
PRODUCTION STAFF/ EQUIPE DE PRODUCTION:	51578
MAINTENANCE/SUPPORT/ ENTRETIEN:	1484
COMPANY VESSEL CREW MEMBERS/ PERSONNEL AFFECTE AUX BATEAUX:	4711
COMPANY TRUCK DRIVERS/ CAMIONNEURS:	535
OFFICE PERSONNEL/ PERSONNEL DE BUREAUX:	1263
ADMINISTRATION/ ADMINISTRATION:	1251
OTHERS/ AUTRES:	387
TOTAL/ TOTAL:	61209

NUMBER OF JOBS NORMALLY OCCUPIED BY WOMEN/ PERSONNEL FEMININ NORMALEMENT EN DEVOIR:	21414
NUMBER OF JOBS NORMALLY OCCUPIED BY MEN/ PERSONNEL MASCULIN NORMALEMENT EN DEVOIR:	16424
NUMBER OF PERSON YEARS/ NOMBRE DE PERSONNES-ANNEES	30007
Total No. of Plants Reporting/ Nombre Total D'usines Soumettant Rapports:	610
Total No. of Plants Considered/ Nombre Total D'usines Considerees:	612

ATLANTIC

TYPE OF PRODUCTION/TYPE DE PRODUCTION

SPECIES PRODUCED/ ESPECES TRAITEES	FRESH FRAIS	FROZEN CONGELE	WET SALTED SALAGE	SALTED & DRIED SALE & SECHE	DRIED SECHE	SEMI-MANUFACTURED/ SEMI-PREPARE	MARINATED/ MARINE/ SPICED EPICE	CANNED EN BOITE	SMOKED FUME	SECONDARY PROCESSING SECONDAIRE	PROCESSED SECONDARY PRODUCTION TRANSFORMEE	PRODUCTION D'OEUFS	OTHER AUTRES
CATFISH	147	83	9	8	0	1	0	1	1	0	0		9
COD	245	141	158	104	20	6	0	4	14	2	2		32
CUSK	69	22	45	55	15	2	0	0	3	0	0		8
FLOUNDERS	203	118	0	0	0	0	0	0	0	1	0		10
GRENADIER	0	3	0	0	0	0	0	0	0	1	0		0
HADDOCK	143	61	1	3	0	1	0	0	9	0	1		7
HAKE	131	57	83	75	16	2	0	9	9	0	0		12
HALIBUT	138	62	0	0	0	0	0	0	0	0	0		6
LUMPFISH	11	3	2	0	0	2	0	0	0	0	19		1
POLLOCK	106	54	60	64	15	2	0	1	5	2	0		11
REDFISH	93	74	1	0	0	0	0	1	0	0	0		7
ROCK COD	9	7	6	6	3	0	0	0	0	0	0		0
TURBOT	54	69	0	0	0	4	1	0	1	0	0		8
OTHER GROUNDFISH	22	17	1	0	0	0	0	0	0	0	0		0
ALEWIVES/GASP	15	10	0	0	0	16	1	0	0	0	0		3
CAPELIN	15	60	0	0	0	0	0	1	7	0	1		9
CHAR	2	4	0	0	0	2	0	0	3	0	0		0

ATLANTIC

TYPE OF PRODUCTION/TYPE DE PRODUCTION

SPECIES PRODUCED/ ESPECES TRAITEES	FRESH FRAIS	FROZEN CONGELE	WET SALTED SALLTAGE	SALTED & DRIED SALE & SECHE	DRIED SECHE	SEMI-MANUFACTURED/ SEMI-FABRIQUE	PICKLED SAUMURE	MARINATED/ SPICED MARINE/EPICE	CANNED EN CONSERVE	SMOKED FUME	SECONDARY PROCESSING PRODUCTION SECONDAIRE	PROCESSED PRODUCTS PRODUITS TRANSFORMES	ROE PRODUCTION D'OEUFS	OTHERS AUTRES
DOGFISH	2	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
EELS	25	19	0	0	0	0	0	0	5	0	0	0	0	0
HERRING	94	110	0	1	1	60	34	9	38	5	47	7		
MACKEREL	86	99	0	1	1	36	0	13	14	1	0	2		
SALMON	54	52	0	0	0	3	0	2	13	0	0	4		
SKATE	6	11	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1		
SMELT	14	21	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0		
TROUT	10	8	0	0	0	0	0	0	4	0	0	0		
TUNA	25	4	0	0	0	0	1	0	1	0	0	0		
OTHER PELAGIC	6	12	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0		
CLAMS	38	8	0	0	0	0	0	10	0	1	0	0		
CRAB	44	60	0	0	0	0	0	19	0	2	0	8		
LOBSTER	115	56	0	0	0	0	0	25	0	3	0	11		
MUSSELS	16	1	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0		
OYSTERS	27	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
SCALLOPS	75	51	1	0	0	0	0	1	0	2	0	1		
SHRIMP	15	18	0	0	0	0	0	1	0	1	0	2		

TYPE OF PRODUCTION/TYPE DE PRODUCTION

SPECIES PRODUCED/ ESPECES TRAITEES	FRESH FRAIS	FROZEN CONGELE	WET SALTED SALAISON	SALTED & DRIED SALE & SECHE	DRIED SECHE	SEMI-MANUFACTURED/ SEMI-PREPARED MANUFACTURE/ SEMI-PREPARE	CANNED EN BOITE	SMOKED FUMAGE	SECONDARY PROCESSING TRANSFORMATION SECONDAIRE	PROCESSING RESSUS PROCESSUS	ROE PRODUCTION PRODUCTION D'OEUFS	OTHER AUTRES
SQUID	10	27	0	0	1	0	0	0	0	1	0	1
OTHER SHELLFISH	7	1	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0
SEAL	1	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1
OTHER	2	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0

Étude sur la capacité de traitement - Côte Atlantique 1983

septembre 1987

Série de publications de l'Analyse économique et commerciale

Enquêtes et statistiques
Rapport nº 24

Fisheries and Oceans Pêches et Océans

Canada

Étude sur la capacité de traitement - Côte Atlantique 1983

Division de l'analyse
économique et des statistiques
Direction générale de l'analyse
économique et commerciale
Ministère des Pêches
et des Océans
Ottawa (Ontario)
K1A 0E6

septembre 1987

Série de publications de l'Analyse économique et commerciale

Enquêtes et statistiques
Rapport nº 24

PUBLICATION:

Direction de l'information
et des publications
Communications
Ministère des Pêches
et des Océans
Ottawa (Ontario)
K1A 0E6

MPO/3326

©Ministre des Approvisionnements
et Services Canada 1988
Numéro de catalogue Fs 68-4/2-1987F
ISBN 0-662-94275-2
ISSN 0838-0678

On devra citer la publication comme suit:

Ministère des Pêches et des Océans.
1987. Étude sur la capacité de traitment
- Côte atlantique 1983. Serie de
publications de l'Analyse économique et
commerciale, Enquêtes et statistiques
rapport nº 24, 62 pages.

This publication is also available in
English under the following title:
"Atlantic Shore Processing Capacity Study
1983."

TABLE DES MATIÈRES

Page

REMERCIEMENTS

PARTIE I - ÉTUDE SUR LA CAPACITÉ DE TRAITEMENT - CÔTE ATLANTIQUE

1. Introduction 1
2. Généralités 1
3. Objectifs 2
4. Portée 2
5. Définition et hypothèses relatives à la capacité 2
6. Usines visées par l'enquête 3
7. Résultats 3
8. Accessibilité des données 4
9. Perspectives d'avenir 5

PARTIE II - FAITS SAILLANTS PAR PROVINCE ET RÉGION

1. Présentation et description des tableaux des faits saillants 6
2. Capacités de filetage, de tranchage et d'écaillage 6
3. Capacité de congélation 6
4. Capacité de mise en conserve 7
5. Capacités de salage, de saumurage et de marinage 7
6. Capacité de séchage 8
7. Autres capacités - farine, huile, oeufs, hareng bouffi, poisson fumé 8
8. Capacité d'entreposage 8
9. Production annuelle par principaux groupes d'espèces 9
10. Répartition des débarquements de matière première par longueur des bateaux 9
11. Répartition de la taille des usines 10
12. Répartition de la main-d'oeuvre 10

TABLEAU DES FAITS SAILLANTS

Tableau

1. Capacité de filetage - poissons de fond et pélagique 11
1. Capacité de tranchage - poissons de fond et pélagique 11
1. Capacité d'écaillage - mollusques 11
2. Capacité de congélation 12
3. Capacité de mise en conserve 13
4. Capacités de salage, saumurage et marinage 14
5. Capacité de séchage 15
6. Autres capacités - farine, huile, hareng bouffi et poisson fumé 16
7. Capacités d'entreposage - à froid et frigorifique 17
8. Production annuelle par principaux groupes d'espèces 18

Page

9. Répartition des débarquements de matière première par longueur de bateaux 19
10. Répartition des tailles des usines 20
11. Répartition de la main-d'oeuvre 21

APPENDICES

A Questionnaire
Étude sur la capacité de traitement - côte atlantique

B Rapports sommaires pour la côte atlantique - tableaux normalisés

Introduction
Période d'exploitation normale par type d'espèces
Jours d'exploitation normaux par type d'espèces
Période d'exploitation normale par période de travail
Longueur d'une période de travail normale
Hivérisation de l'usine

Capacité de filetage du poisson de fond et pélagique
Capacité de tranchage du poisson de fond et pélagique
Capacité d'écaillage des mollusques
Limites de la capacité de production

Capacité de congélation
Limites de la capacité de congélation

Capacité de mise en conserve
Capacités de salage, saumurage et marinage
Capacité de séchage
Autres capacités
Entreposage des produits salés, saumurés et marinés
Entreposage frigorifique
Capacité de production et d'entreposage de la glace

Capacité d'entreposage des matières premières à l'usine
Méthodes de déchargement des bateaux à l'usine
Alimentation en eau de l'usine
Méthode de nettoyage de l'usine
Méthode d'élimination des déchets
Principale source de matières premières
Main-d'oeuvre
Type d'espèces - Production

REMERCIEMENTS

Nous tenons à remercier de leur aide et collaboration les agents de l'Inspection et les représentants de l'industrie des pêches de toutes les régions de l'Atlantique sans lesquels la présente enquête n'aurait pu être menée à bien.

PARTIE I

ÉTUDE SUR LA CAPACITÉ DE TRAITEMENT - CÔTE ATLANTIQUE

1. INTRODUCTION

Une enquête, à l'échelle de la côte atlantique, de la capacité de traitement des usines, l'Étude sur la capacité de traitement - côte atlantique, a été entreprise au printemps de 1984 par la Section des enquêtes de la Direction générale de l'analyse économique et commerciale du ministère des Pêches et des Océans. L'enquête avait pour objectif de déterminer la capacité de traitement des usines en 1983. Il s'agit de la deuxième enquête portant sur la capacité de traitement de l'industrie de la pêche. La première enquête avait porté sur l'année 1980.

L'enquête de 1983 a été réalisée par les agents de l'Inspection des régions du MPO. Elle a pris la forme d'entrevues personnelles avec des propriétaires et des gérants de production d'usines réalisées dans le but d'évaluer les capacités de traitement des usines et d'autres paramètres ayant trait à leurs opérations. En tout, 670 usines de la région de l'Atlantique ont été évaluées.

2. GÉNÉRALITÉS

La première enquête d'envergure nationale de la capacité des usines a été réalisée en 1969 par la Direction de l'inspection et de la technologie, en collaboration avec l'Organisation des mesures d'urgence. Cette enquête a fait l'objet d'une mise à jour en 1972. Des enquêtes ont été réalisées au niveau régional de 1973 à 1979; elles étaient axées sur des espèces et des types de traitement particuliers. Il est difficile de comparer les résultats de ces enquêtes car elles n'ont pas été uniformisées et l'on n'a pas utilisé de paramètres de mesure normalisés.

De nombreuses demandes ont été faites à l'administration centrale et dans les régions dans le but d'obtenir des renseignements sur la capacité de traitement afin d'étayer les politiques et les programmes gouvernementaux visant les usines de transformation du poisson. Ces demandes démontraient le besoin d'obtenir des renseignements structurés et normalisés sur les capacités de traitement. En 1980, le Service du développement économique des pêches et de la commercialisation (maintenant le Service des politiques et de la planification des programmes) du ministère des Pêches et des Océans effectuait, avec l'aide et la collaboration du Service des pêches de l'Atlantique, la première enquête à la grandeur de la côte atlantique de la capacité de traitement des usines: l'Étude sur la capacité de traitement de la côte atlantique (ECTCA). Les résultats de cette étude ont été utilisés par le Groupe d'étude des pêches de l'Atlantique ainsi que par les gestionnaires du MPO pour la prise de décisions relatives à la répartition entre les sociétés.

Dans le cadre d'un effort soutenu pour mettre à jour les données, la deuxième enquête de l'Étude a été entreprise en 1984 dans le but de déterminer les capacités des usines en 1983. En dépit de modifications et de changements mineurs apportés au questionnaire de 1980, les données de capacité de base des usines demeurent comparables entre les deux enquêtes.

3. OBJECTIFS DE L'ENQUÊTE

L'enquête avait pour objectifs principaux de déterminer de façon cohérente la capacité de traitement du poisson dans les provinces et les régions de l'Atlantique et d'obtenir une base de données pouvant être modifiée au besoin et mise à jour de façon régulière.

4. PORTÉE DE L'ENQUÊTE

L'enquête visait à faire un relevé de toutes les usines de traitement du poisson et de leur capacité de traitement et à obtenir des renseignements connexes, notamment ceux ayant trait à l'emploi, à la production, à la conservation frigorifique, à la fabrication de glace et d'autres paramètres ayant trait aux opérations des usines.

5. DÉFINITION ET HYPOTHÈSES RELATIVES À LA CAPACITÉ

La capacité a été définie comme la production possible de chaque processus calculée par unité de temps en supposant une alimentation continue.

On n'a pas tenté de définir la capacité maximale totale des usines. La capacité de production étant donnée pour chaque processus individuellement, il s'avérait difficile de quantifier avec exactitude les effets d'un processus sur les autres sans entreprendre une analyse détaillée qui débordait du cadre de l'enquête. Ainsi, la capacité de filetage du poisson pélagique a été déterminée distinctement de celle du poisson de fond même si chacun de ces processus influe sur l'autre à cause de limitations d'espace, de main-d'oeuvre et de ressources. Il en va de même pour la congélation où chaque capacité a été indiquée individuellement même si, dans certains cas, la totalité des installations de congélation et d'entreposage frigorifique ne peuvent être utilisées simultanément.

Les valeurs de capacité ne sont pas basées sur le rendement maximal ou des normes théoriques, elles reposent sur les normes qu'il est actuellement possible d'atteindre et qui sont atteintes en conditions d'exploitation normales qui tiennent compte des durées de non fonctionnement dues à la mise en place, au nettoyage et au bris de matériel.

6. USINES VISÉES PAR L'ENQUÊTE

La présente enquête visait toutes les usines enregistrées auprès du gouvernement fédéral. Certaines usines ont cependant été exclues à cause de leur taux de production trop faible ou variable qui rendait difficile la mesure des capacités, et certaines autres usines l'ont été parce que leurs propriétaires ne désiraient pas collaborer à l'enquête. La grande majorité des usines ont cependant été étudiées. Des 700 usines enregistrées auprès du gouvernement fédéral dans la région de l'Atlantique, 670 ont été étudiées. On pourra trouver au tableau ci-après une description générale de leur statut d'exploitation avant 1983 et en 1983.

	Nbre d'usines en exploitation avant 1983	Nbre d'usines en exploitation en 1986
PROVINCE		
Nouvelle-Écosse	237	222
Nouveau-Brunswick	127	119
Î.-P.-É.	43	42
Québec	58	51
Terre-Neuve	205	178
RÉGIONS		
Terre-Neuve	150	134
Scotia-Fundy	261	246
Golfe	201	181
Québec	58	51
Atlantique	670	612

7. RÉSULTATS

Un même questionnaire (annexe A) a été utilisé pour toutes les régions de l'Atlantique. Le questionnaire a été rempli par des inspecteurs à qui on en avait expliqué l'utilisation afin d'assurer l'uniformité des interprétations. Une fois remplis, les questionnaires ont été expédiés à Ottawa où ils ont été codés et révisés. Tous les cas douteux, pour cause d'incertitudes ou d'absence de données, ont été clarifiés par les agents de l'Inspection des régions avant que les résultats ne soient versés à la banque de données.

Un Hewlett Packard 3000 et un logiciel de base de données PowerHouse ont servi au traitement informatique des données de l'enquête de 1983. On a fait appel à ce système parce qu'il est d'utilisation simple et offre beaucoup de souplesse pour la mise à jour et l'extraction des données.

Des tableaux normalisés regroupant les renseignements ont été produits (le résumé pour l'Atlantique est présenté à l'appendice B). Chaque tableau présente un numéro de transcodage qui permet de l'apparier aux renseignements contenus dans le questionnaire. Chacun de ces numéros représente un procesus, ainsi le numéro de transcodage 13 indique la capacité de congélation et le numéro 16, la capacité de séchage. Les tableaux normalisés peuvent facilement être regroupés par emplacement géographique ou selon toute autre caractéristique opérationnelle:

1. Atlantique (appendice B)
2. Collectivité
3. Province(s)
4. Région(s)
5. Secteur(s) du Groupe d'étude
6. District(s) statistique(s)
7. Zone(s) d'inspection
8. Type(s) de processus
9. Espèces
10. Période d'exploitation

En plus de permettre l'extraction de renseignements à partir du format des rapports normalisés, la base de données de la capacité des usines a été conçue de façon à permettre d'obtenir d'autres renseignements sur demande.

8. ACCESSIBILITÉ DES DONNÉES

On peut avoir accès au système informatique de l'enquête à partir des quatre bureaux régionaux de l'Atlantique du MPO ainsi qu'à partir de la Section des enquêtes de la Direction générale de l'analyse économique et commerciale, à Ottawa. Afin de garantir la stricte confidentialité des données et de faciliter l'obtention des renseignements, les personnes dont les noms apparaissent ci-dessous ont été désignées comme personnes-ressources:

Ottawa, Ontario	Keith Brickley	(613) 993-2264
	Jack Duong	(613) 993-2361
St. John's, Terre-Neuve	Jim Davis	(709) 772-4478
	Wayne Follet	(709) 772-4478
Halifax, Nouvelle-Écosse	Arthur Willet	(902) 426-6449
	Elaine Meyers	(902) 426-6384
Québec, Québec	Daniel Caron	(418) 648-5923
	Manon Therriault	(418) 648-5923
Moncton, Nouveau-Brunswick	Maurice Léger	(506) 857-7763
	Jacques Bruchési	(506) 857-7814

Tous les engagements pris envers le respect de la confidentialité de l'information seront maintenus. Chaque demande de renseignements fera l'objet d'une vérification complète afin de protéger l'accès aux données individuelles des usines.

9. PERSPECTIVES D'AVENIR

La base de données de l'enquête de 1983 est opérationnelle et la mise à jour de 1984-1985 est en voie d'être complétée. L'enquête pourrait être effectuée à tous les deux ans afin de déterminer les tendances significatives et de contrôler les progrès accomplis par l'industrie de la pêche. La base de données étant déjà en place, les coûts et le temps nécessaires aux mises à jour en seront réduits.

On prévoit apporter des changements au questionnaire afin de faciliter l'accès aux données et de satisfaire à la demande croissante de renseignements plus détaillés de la part de certains utilisateurs, notamment des ministères, des médias d'information et des membres de l'industrie de la pêche.

PARTIE II

FAITS SAILLANTS PAR PROVINCE ET RÉGION

PRÉSENTATION ET DESCRIPTION DES TABLEAUX DES FAITS SAILLANTS

Ces tableaux se veulent un résumé des renseignements statistiques fournis par l'Étude sur la capacité de traitement de la côte atlantique de 1983. Chaque tableau est présenté et brièvement décrit plus bas. Des renseignements plus détaillés sur les capacités de traitement peuvent être obtenus en consultant les rapports de l'étude, par province et région, publiés par le ministère des Pêches et des Océans.

TABLEAU 1 - CAPACITÉS DE FILETAGE, DE TRANCHAGE ET D'ÉCAILLAGE

Le FILETAGE consiste en l'obtention de filets de chair détachés parallèlement à l'arête centrale du poisson. Les filets sont présentés avec ou sans peau et la tête, les nageoires et les arêtes principales ont été enlevées.

Le TRANCHAGE est l'opération qui consiste à ouvrir le poisson et à en retirer la colonne vertébrale, les branchies, les viscères et les oeufs. La tête peut être enlevée ou laissée.

L'ÉCAILLAGE est l'opération qui consiste à retirer la chair des coquilles de mollusques.

En ce qui a trait au filetage du poisson de fond, les usines de Terre-Neuve et de la Nouvelle-Écosse ont la capacité de fileter plus de 5 millions et demie de livres en huit heures; cela représente 85 % de la capacité totale de la côte atlantique. Pour ce qui est du filetage du poisson pélagique, les usines de Terre-Neuve, de la Nouvelle-Écosse et du Nouveau-Brunswick peuvent produire 5 millions de livres, soit 96 % de la capacité totale de la côte atlantique. Dans le cas du tranchage du poisson de fond, plus de 63 % de la capacité de la côte atlantique se retrouve en Nouvelle-Écosse où 4,4 millions de livres peuvent être traitées en huit heures. Quant au tranchage du poisson pélagique, ce sont les usines du Nouveau-Brunswick qui ont la plus importante capacité avec 141 000 livres en huit heures, soit 61 % du total de l'Atlantique. En 1983, près de la moitié de la capacité d'écaillage des mollusques de l'Atlantique était concentrée au Québec où l'on pouvait traiter 461 000 livres en huit heures.

TABLEAU 2 - CAPACITÉ DE CONGÉLATION

Les capacités des trois grands types de congélation sont présentées au tableau. À savoir: la congélation sur plaques (plaques horizontales ou verticales), la congélation par air forcé et la congélation en tunnel.

Les congélateurs à plaques verticales sont en train de devenir dépassés. Plus de 97 % de la congélation sur plaques était effectuée dans des congélateurs à plaques horizontales, les usines de Terre-Neuve et de la Nouvelle-Écosse comptant pour près de 81 % du total de la capacité de congélation sur plaques de l'Atlantique en 1983.

On retrouvait 47 % du total de la capacité de congélation par air forcé à Terre-Neuve, venaient ensuite le Nouveau-Brunswick avec 22 % et le Québec, avec 15 %.

La congélation en tunnel est surtout utilisée pour les produits surgelés individuellement. Elle a été assez peu utilisée en 1983 où elle ne représentait que 12 % de la capacité totale de congélation de l'Atlantique.

Les autres types de congélation se réduisaient surtout à la congélation en saumure (solution de sel dans l'eau). Cette pratique était très populaire et représentait 20 % de la capacité de congélation totale de la côte atlantique.

TABLEAU 3 - CAPACITÉ DE MISE EN CONSERVE

La mise en conserve comporte deux grands processus. Le premier est celui du sertissage où les boîtes sont scellées, le deuxième, celui du traitement en autoclaves, où les boîtes scellées subissent une cuisson. Le nombre de boîtes pouvant être produit est fonction de la vitesse de production des sertisseuses, nommée la capacité de sertissage. Si la capacité de sertissage est supérieure à la capacité de traitement en autoclaves, il y a alors surplus de capacité de sertissage.

La capacité de sertissage totale de la côte atlantique est quelque peu supérieure à 4,25 millions de boîtes par huit heures tandis que la capacité de traitement en autoclaves atteint presque 0,6 million de livres par huit heures.

Le Nouveau-Brunswick est la province la plus importante dans ce domaine, ses capacités de traitement en autoclaves et de sertissage atteignant, respectivement, 57 % et 43 % des capacités totales de la côte atlantique.

TABLEAU 4 - CAPACITÉS DE SALAGE, DE SAUMURAGE ET DE MARINAGE

Le poisson tranché est traité par le processus du salage, du saumurage ou du marinage tout dépendant de l'espèce. L'aire de traitement peu ou non faire l'objet d'une régulation de température. Les aires de traitement à température régulée se trouvent généralement à l'intérieur, celles à température non régulée, à l'extérieur.

En 1983, plus de 94 % du poisson de fond et environ 80 % du poisson pélagique ont été traités dans des usines de Terre-Neuve et de la Nouvelle-Écosse. Au Québec, la quantité de poisson de fond traité était négligeable tandis que la capacité de traitement du poisson pélagique ne représentait qu'environ un demi pour cent de la capacité totale de la côte atlantique.

TABLEAU 5 - CAPACITÉ DE SÉCHAGE

Le séchage est fait de façon mécanique (séchoir chauffé) ou non mécanique (séchoir extérieur, étendoir, etc.). Les espèces de poisson de fond ont été, de beaucoup, celles qui étaient séchées bien que certaines espèces de poisson pélagique l'aient aussi été. Les espèces pélagiques séchées ne représentaient, en 1983, que moins de 1 pour cent de l'ensemble du poisson de fond.

La plus grande capacité de séchage mécanique a été notée en Nouvelle-Écosse et s'élevait à près de 690 000 livres, soit 58 % de la capacité totale de la côte atlantique. Terre-Neuve venait ensuite avec 370 000 livres, ou 31 % du total. Dans le cas du séchage non mécanique, la plus grande capacité était concentrée au Québec et s'élevait à 650 000 livres, soit 72 % du total de la côte atlantique.

TABLEAU 6 - AUTRES CAPACITÉS: FARINE, HUILE, OEUFS, HARENG BOUFFI, POISSON FUMÉ

La farine de poisson et l'huile sont des sous-produits et présentent une valeur relativement faible par rapport aux produits principaux. Au contraire, les oeufs et le poisson fumé sont des produits de spécialité de valeur élevée. Les oeufs de hareng et le saumon fumé en sont de bons exemples. Le hareng fumé est un produit exigeant un très long fumage; un tel procédé exige en moyenne de 4 à 6 semaines. Le Nouveau-Brunswick était pratiquement la seule province à produire du hareng fumé en 1983; sa capacité de production représentait 99 % de la capacité totale de la côte atlantique.

TABLEAU 7 - CAPACITÉ D'ENTREPOSAGE

Il y a deux types d'entreposage: l'entreposage au froid et l'entreposage frigorifique. L'entreposage au froid sert à la conservation des produits traités tandis que l'entreposage frigorifique est utilisé pour les produits non traités, notamment les filets et les blocs de poisson. Ces aires d'entreposage à température régulée sont toujours à l'intérieur tandis que les aires où la température n'est pas régulée sont des aires à l'extérieur qui peuvent être utilisées durant les saisons froides et quand les conditions météorologiques sont favorables. L'utilisation des aires d'entreposage à l'extérieur représentait le tiers de celle des aires d'entreposage à l'intérieur en 1983.

La capacité d'entreposage frigorifique de Terre-Neuve s'élevait à 105 millions de livres tandis que celle de la Nouvelle-Écosse atteignait 86 millions de livres. Les productions de ces deux provinces étant presque équivalentes, la capacité plus élevée de Terre-Neuve porte à croire à une pêche plus saisonnière et à une proportion plus élevée de produits congelés. Cela est appuyé par le fait que, en 1983, 69 % des usines de la Nouvelle-Écosse et 43 % de celles de Terre-Neuve étaient en activité au cours des mois de transformation de la pêche dominante du poisson de fond.

TABLEAU 8 - PRODUCTION ANNUELLE PAR PRINCIPAUX GROUPES D'ESPÈCES

La production est définie comme la quantité de matière première traitée dans une usine pendant une période donnée, dans ce cas-ci, une année. Les pêches ont été réparties en trois grands groupes d'espèces en fonction de leur nature biologique distinctive. Ces groupes sont: les poissons de fond, les poissons pélagiques et les mollusques et crustacés. La rubrique Autres regroupe diverses espèces que l'on ne peut placer dans les trois grands groupes. On pourra trouver, à la dernière page du questionnaire de l'étude, à l'appendice A, la liste des espèces placées dans chacune des catégories.

On a signalé, pour 1983, une production totale de plus de 2 milliards de livres de poisson débarqué. La plus importante production de poisson de fond, près de la moitié du total de la production de fond de la côte atlantique, a été obtenue à Terre-Neuve, le Nouveau-Brunswick présentant la plus grande production de poisson pélagique et de mollusques et crustacés, soit 42 % de l'ensemble de ces productions pour la côte atlantique.

TABLEAU 9 - RÉPARTITION DES DÉBARQUEMENTS DE MATIÈRE PREMIÈRE PAR LONGUEUR DE BATEAUX

Les débarquements de matière première par longueur de bateaux constituent un indice général de la provenance du poisson. Les bateaux de moins de 35 pi de longueur sont classés comme bateaux côtiers, ceux de 35 à 64 pi comme bateaux semi-côtiers, ceux de 65 à 99 pi comme bateaux semi-hauturiers et ceux de 100 pi et plus comme bateaux hauturiers.

La plus grande partie de l'approvisionnement en matière première, soit 37 % du total de la côte atlantique, provenait de bateaux semi-côtiers. La ventilation par province a montré que la plus grande partie des prises, soit 67 %, avait été faite par des bateaux de l'Île-du-Prince-Édouard, venaient ensuite la Nouvelle-Écosse, avec 44 %, le Québec, avec 42 %, le Nouveau-Brunswick, avec 41 %, et Terre-Neuve, avec 26 %.

Les débarquements de Terre-Neuve provenaient surtout de deux types de bateaux: les bateaux de pêches côtière et hauturière dont les prises représentaient respectivement 31 % et 38 % du total. L'approvisionnement en matière première du Nouveau-Brunswick et de l'Île-du-Prince-Édouard provenait surtout des bateaux de pêches semi-côtière et semi-hauturière pour, respectivement, 64 % et 89 % du total.

TABLEAU 10 - RÉPARTITION DE LA TAILLE DES USINES

La taille des usines a été déterminée à partir du nombre d'années-personnes constituant leur personnel. Les usines sont réparties en trois tailles: petite (moins de 20 A.-P.), moyenne (20-99 A.-P.) et importante (plus de 99 A.-P.). La répartition générale des tailles des usines sur la côte atlantique était, respectivement pour ces trois catégories, 60 %, 30 % et 10 %.

En moyenne, chaque année-personne équivalait à 76 000 livres de production annuelle. Une comparaison entre provinces a montré que la Nouvelle-Écosse était la plus productive avec 89 000 livres de production annuelle par année-personne. Elle était suivie par Terre-Neuve, avec 87 000 livres, le Québec, avec 62 000 livres, l'Île-du-Prince-Édouard, avec 55 000 livres, et le Nouveau-Brunswick, avec 47 000 livres.

TABLEAU 11 - RÉPARTITION DE LA MAIN-D'OEUVRE

L'expression nombre moyen d'employés correspond au nombre total d'hommes et de femmes employés à la production au cours d'une période de travail normale. Le nombre d'années-personnes a été obtenu à partir du nombre moyen d'employés à l'aide de la formule:

$$\text{A.-P.} = \frac{\text{Nbre moy. d'employé x nbre d'heures d'une période de travail normale X nbre de périodes de travail au cours de l'année}}{\text{2080 heures par année}}$$

En 1983, près de 38 000 personnes ont été employées dans les usines de traitement du poisson et le nombre d'années-personnes signalé s'élevait à un peu plus de 30 000. Cette main-d'oeuvre était constituée à 57 % par des femmes et à 43 % par des hommes.

Tableau 1

CAPACITÉS DE FILETAGE, DE TRANCHAGE ET D'ÉCAILLAGE PAR PROVINCE ET RÉGION
(Poids de produits en milliers de livres par huit heures)

Type de traitement par province	Nouvelle-Écosse	Nouveau-Brunswick	Île-du-Prince-Édouard	Québec	Terre-Neuve	Côte atlantique
Filetage						
Poisson de fond	2766.6	383.8	182.9	415.6	2748.2	6497.1
Poisson pélagique	1218.4	1472.1	45.0	92.1	2183.1	5010.7
Tranchage						
Poisson de fond	4422.6	288.1	209.5	530.8	1429.2	6880.2
Poisson pélagique	66.1	141.4	5.0	22.0	-	232.5
Écaillage						
Mollusques	52.7	235.6	55.9	460.6	157.0	961.8

Par région	Terre-Neuve	Scotia-Fundy	Golfe	Québec	Côte atlantique
Filetage					
Poisson de fond	2274.7	2790.1	1016.7	415.6	6497.1
Poisson pélagique	1345.6	1448.4	2124.6	92.1	5010.7
Tranchage					
Poisson de fond	1001.3	4337.1	1011.1	530.8	6880.2
Poisson pélagique	-	106.1	104.4	22.0	232.5
Écaillage					
Mollusques	155.0	72.7	273.5	460.6	961.8

Source: Base de données ECTCA, 1983.
Basé sur 612 usines en opération en 1983, valeurs arrondies.

Tableau 2

CAPACITÉ DE CONGÉLATION PAR PROVINCE ET RÉGION
(Poids de produits en milliers de livres par huit heures)

Type de traitement par province	Nouvelle-Écosse	Nouveau-Brunswick	Île-du-Prince-Edouard	Québec	Terre-Neuve	Côte atlantique
Plaques de congélation						
- horizontales	1291.3	570.5	60.0	178.6	2050.8	4151.3
- verticales	91.4	-	-	5.2	4.0	100.5
Aire forcée	267.9	635.2	168.2	426.9	1341.9	2840.1
En tunnel	748.0	181.6	-	256.4	80.2	1266.2
Autre	1450.3	88.0	55.8	140.0	447.8	2181.9

Par région	Terre-Neuve	Scotia-Fundy	Golfe	Québec	Côte atlantique
Plaques de congélation					
- horizontales	1911.4	1323.5	737.7	178.6	4151.3
- verticales	4.0	91.4	-	5.2	100.5
Aire forcée	1262.7	353.8	796.8	426.9	2840.1
En tunnel	68.2	748.0	193.6	256.4	1266.2
Autre	447.8	1425.6	168.5	140.0	2181.9

Source: Base de données ECTCA, 1983.
Basé sur 612 usines en opération en 1983, valeurs arrondies.

Tableau 3

CAPACITÉ DE MISE EN CONSERVE PAR PROVINCE ET RÉGION

Type de traitement par province	Nouvelle-Écosse	Nouveau-Brunswick	Île-du-Prince Édouard	Québec	Terre-Neuve	Côte atlantique
			(Product Weight)			
Autoclaves						
- verticaux	0	47.4	42.8	22.1	11.0	123.3
- horizontaux	19.6	277.3	41.5	83.6	19.5	441.5
(milliers de livres par 8 heures)						
Sertisseuses	1496.0	1817.2	470.6	212.0	276.8	4272.6
(milliers de boîtes par 8 heures)						

Par région	Terre-Neuve	Scotia-Fundy	Golfe	Québec	Côte atlantique
Autoclaves					
- verticaux	11.0	31.0	59.2	22.1	123.3
- horizontaux	19.5	233.6	104.8	83.6	441.5
(milliers de boîtes par 8 heures)					
Sertisseuses	276.8	2292.8	1491.0	212.0	4272.6
(milliers de livres par 8 heures)					

Source: Base de données ECICA, 1983.
Basé sur 612 usines en opération en 1985, valeurs arrondies.

Tableau 4

CAPACITÉS DE SALAGE, SAUMURAGE ET MARINAGE PAR PROVINCE ET RÉGION
(Poids de produits en milliers de livres par lot*)

Type de traitment par province	Nouvelle-Écosse	Nouveau-Brunswick	Île-du-Prince Édouard	Québec	Terre-Neuve	Côte atlantique
POISSON DE FOND						
Temp. régulée	10,252.0	160.0	251.0	-	6,315.5	16,978.5
Temp. non régulée	2,556.5	901.9	942.0	50.0	17,163.0	21,613.4
POISSON PÉLAGIQUE						
Temp. régulée	6,434.8	82.5	12.0	75.0	5,381.4	11,985.7
Temp. non régulée	2,566.0	3,973.0	115.0	40.6	2,567.9	9,262.5

Par région	Terre-Neuve	Scotia-Fundy	Golfe	Québec	Côte atlantique
POISSON DE FOND					
Temp. régulée	5,415.5	9,342.0	2,221.0	-	16,978.5
Temp. non régulée	14,605.0	1,976.5	4,981.9	50.0	21,613.4
POISSON PÉLAGIQUE					
Temp. régulée	965.6	6,467.3	4,477.8	75.0	11,985.7
Temp. non régulée	194.0	2,566.0	6,461.9	40.6	9,262.5

Source: Base de données ECICA, 1983.
Basé sur 612 usines en opération en 1983, valeurs arrondies.

* Le temps nécessaire au traitement de chaque lot varie selon l'espèce.

Tableau 5

CAPACITÉ DE SÉCHAGE PAR PROVINCE ET RÉGION
(Poids humide en milliers de livres par lot)

Type de traitment par province	Nouvelle-Écosse	Nouveau-Brunswick	Île-du-Prince Édouard	Québec	Terre-Neuve	Côte atlantique
Séchage - poisson de fond (1)	687.4	92.0	1.8	42.0	369.2	1192.4
- flocons (2)	171.3	26.1	6.5	650.6	45.2	899.6

Par région	Terre-Neuve	Scotia-Fundy	Golfe	Québec	Côte atlantique
Séchage - poisson de fond (1)	366.0	766.4	18.0	42.0	1192.4
- flocons (2)	37.0	171.0	41.0	650.6	899.6

Source: Base de données ECTCA, 1983.
Basé sur 612 usines en opération en 1983, valeurs arrondies.

(1) Le temps de séchage de chaque lot varie de deux à plusieurs heures, tout dépendant de la teneur en eau du produit final et de l'efficacité du séchoir.

(2) Il faut quelques jours pour sécher chaque lot étant donné qu'il s'agit généralement d'un procédé non mécanique.

Tableau 6

AUTRES CAPACITÉS
FARINE, HUILE, HARENG BOUFFI ET POISSON FUMÉ PAR PROVINCE ET RÉGION
(Poids du produit)

Type de traitement par province	Nouvelle-Écosse	Nouveau-Brunswick	Île-du-Prince Édouard	Québec	Terre-Neuve	Côte atlantique
Farine de poisson (milliers de gallons par 24 h)	820.1	130.9	21.0	25.0	1229.1	2226.1
Huile (milliers de livres par 24 h)	-	29.6	-	0.5	12.9	43.2
Oeufs (milliers de livres par 8 h)	133.8	62.9	9.2	-	164.9	370.8
Hareng bouffi (milliers de livres par lot)*	140.0	11427.9	-	-	-	11567.9
Poisson fumé (milliers de livres par lot)*	51.8	-	4.2	8.3	101.9	166.2

Par région	Terre-Neuve	Scotia-Fundy	Golfe	Québec	Côte atlantique
Farine de poisson	1025.8	836.1	339.2	25.0	2226.1
Huile	-	-	42.7	0.5	43.2
Oeufs	121.7	135.8	113.3	-	370.8
Hareng bouffi	-	1140.0	10427.9	-	11567.9
Poisson fumé	11.9	51.8	94.2	8.3	166.2

Source: Base de données ECICA, 1983.
Basé sur 612 usines en opération en 1983, valeurs arrondies.
* le temps nécessaire au traitement du poisson fumé et du hareng bouffi varie de quelques jours pour le poisson mis tout de suite sur le marché à quelques semaines pour le hareng bouffi.

Tableau 7

CAPACITÉS D'ENTREPOSAGE À FROID ET FRIGORIFIQUE* PAR PROVINCE ET RÉGION
(Poids de produit en milliers de livres)

Par province	Nouvelle-Écosse	Nouveau-Brunswick	Île-du-Prince Édouard	Québec	Terre-Neuve	Côte atlantique
Entreposage à froid						
Temp. régulée	52,909	4,022	1,060	659	16,252	74,902
Temp. non régulée	6,241	5,824	186	5,362	6,709	24,321
Entreposage frigorifique	85,936	66,982	10,658	14,815	105,246	283,636

Par région	Terre-Neuve	Scotia-Fundy	Golfe	Québec		Côte atlantique
Entreposage à froid						
Temp. régulée	14,602	53,579	6,062	659		74,902
Temp. non régulée	6,452	6,132	6,376	5,362		24,321
Entreposage frigorifique	97,166	96,998	74,658	14,815		283,636

Source: Base de données ECICA, 1983.
Basé sur 612 usines en opération en 1983, valeurs arrondies au milliers de livres.

* L'entreposage à froid est représenté par les aires d'entreposage des produits salés, saumurés et marinés. L'entreposage frigorifique est représenté par les aires d'entreposage où la température varie de 0°F à -14°F, ou moins.

Tableau 8

PRODUCTION ANNUELLE PAR PRINCIPAUX GROUPES D'ESPÈCES, PROVINCE ET RÉGION
(Poids au débarquement en milliers de livres)

Par province	Nouvelle-Écosse	Nouveau-Brunswick	Île-du-Prince Édouard	Québec	Terre-Neuve	Côte atlantique
Poissons de fond	697,853	47,401	42,219	49,654	760,255	1,597,381
Poissons pélagiques	105,602	182,275	12,705	29,312	103,859	433,752
Mollusques et crustacés	25,542	75,846	19,037	30,618	29,663	180,706
Autres	32,782	-	901	-	26,292	59,974

Par région	Terre-Neuve	Scotia-Fundy	Golfe	Québec	Côte atlantique
Poissons de fond	641,130	684,250	222,347	49,654	1,597,381
Poissons pélagiques	84,698	193,942	125,801	29,312	433,752
Mollusques et crustacés	24,372	27,388	98,328	30,618	180,706
Autres	25,437	32,776	1,761	-	59,974

Source: Base de données ECICA, 1983.
Basé sur 612 usines en opération en 1983, valeurs arrondies.

Tableau 9

RÉPARTITION DES DÉBARQUEMENTS DE MATIÈRE PREMIÈRE PAR LONGUEUR DE BATEAUX, PROVINCE ET RÉGION
En pourcentage (%)

Par province	Nouvelle-Écosse	Nouveau-Brunswick	Île-du-Prince Édouard	Québec	Terre-Neuve	Côte atlantique
Longueur des bateaux						
Moins de 35 pieds (côtiers)	7	8	3	32	31	18
35-64 pieds (semi-côtiers)	44	41	63	42	26	37
65-99 pieds (semi-hauturiers)	10	33	26	3	1	10
Plus de 99 pieds (hauturiers)	33	7	8	21	38	30
Inconnue	5	9	0	0	4	5

Par région	Terre-Neuve	Scotia-Fundy	Golfe	Québec	Côte atlantique
Longueur des bateaux					
Moins de 35 pieds (côtiers)	31	6	17	32	18
35-64 pieds (semi-côtiers)	20	40	58	42	37
65-99 pieds (semi-hauturiers)	1	14	19	3	10
Plus de 99 pieds (hauturiers)	44	30	6	21	30
Inconnue	4	8	0	0	5

Source: Base de données ECTCA, 1983.
Basé sur 612 usines en opération en 1983, valeurs arrondies.

Tableau 10

RÉPARTITION DES TAILLES DES USINES* PAR PROVINCE ET RÉGION

Par province	Nouvelle-Écosse	Nouveau-Brunswick	Île-du-Prince Édouard	Québec	Terre-Neuve	Côte atlantique
TAILLE DES USINES						
Moins de 20 A.-P.	155	70	26	28	93	372
20-99 A.-P.	52	36	14	19	58	179
Moins de 99 A.-P.	15	13	2	4	27	61

Par région	Terre-Neuve	Scotia-Fundy	Golfe	Québec		Côte atlantique
Moins de 20 A.-P.	70	172	102	28		372
20-99 A.-P.	41	57	62	19		179
Moins de 99 A.-P.	23	17	17	4		61

Source: Base de données ECTCA, 1983.
Basé sur 612 usines en opération en 1983, valeurs arrondies.

* La taille des usines est déterminée par le nombre d'années-personnes constituant son personnal total, du personnel de la production au personnel administratif.

Tableau 11

RÉPARTITION DE LA MAIN-D'OEUVRE PAR PROVINCE ET RÉGION

Par province	Nouvelle-Écosse	Nouveau-Brunswick	Île-du-Prince Édouard	Québec	Terre-Neuve	Côte atlantique
NBRE MOYEN D'EMPLOYÉS						
- femmes	4731	6124	1400	1773	7386	21414
- hommes	5050	2657	719	1366	6632	16424
ANNÉES-PERSONNES	9710	6481	1356	1840	10620	30007

Par région	Terre-Neuve	Scotia-Fundy	Golfe	Québec	Côte atlantique
NBRE MOYEN D'EMPLOYÉS					
- femmes	5984	5728	7929	1773	21414
- hommes	5474	5773	3811	1366	16424
ANNÉES-PERSONNES	8842	11314	8011	1840	30007

Source: Base de données ECTCA, 1983.
Basé sur 612 usines en opération en 1983, valeurs arrondies.

APPENDICE A

QUESTIONNAIRE

ÉTUDE SUR LA CAPACITÉ DE TRAITEMENT - CÔTE ATLANTIQUE

ÉTUDE SUR LA CAPACITÉ DE TRAITEMENT
MISE À JOUR 1983-1984

N° d'enregistrement

NOM DE L'USINE _____

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT | | | | |

ADRESSE _____ CODE POSTAL _____

CODE RÉGIONAL | |

DISTRICT/RÉGION D'INSPECTION | |

NOM DE L'INSPECTEUR | |

NUMÉRO DE L'INSPECTEUR | | | | |

DATE DE LA FIN DE L'INSPECTION _____

SIGNATURE DE L'INSPECTEUR _____

REMARQUE: UNE FOIS REMPLIE, CETTE FORMULE EST

C O N F I D E N T I E L L E

FEUILLE DE DONNÉES SUR L'USINE

N° d'enregistrement ☐☐☐☐

Code Trans [10] Code de mise à jour [ ]

1. Numéro de téléphone de l'usine: ☐☐☐-☐☐☐-☐☐☐☐

2. Localité: _____

3. Code de la localité: ☐☐☐☐☐

4. Responsable de l'usine: _____

5. Cette usine a-t-elle été fermée pendant toute l'année 1983?
   Oui ( ) Non ( )

6. Quelle a été la dernière année d'activité normale? 19☐☐

Pour les autres questions, utilisez les données de 1983 ou celles de la dernière année d'activité normale (selon la question 6).

ACTIVITÉ NORMALE

Code Trans [11] Code de mise à jour [ ]

7. Dates du début et de la fin des activités de traitement à votre usine (mois - jour)

ESPÈCES	DATES - DÉBUT ET FIN 19____			
	De: Mois Jour	À: Mois Jour	De: Mois Jour	À: Mois Jour
Poisson de fond				
Poisson pélagique				
Mollusques et crustacés				
Autres (Phoques, oeufs, etc.)				

Remarque: Si la période d'activité normale a été modifiée en raison de circonstances spéciales ou s'il y a eu plus de deux périodes d'activité, donnez les détails ci-dessous.

_____

_____

8. a) Nombre d'heures d'un poste normal de travail _____

   b) Pourrait-il y avoir un deuxième poste? Oui ( ) Non ( )
   un troisième poste? Oui ( ) Non ( )

   c) Indiquez à l'endroit approprié le nombre de jours d'activité pour chaque mois.

	JANV.	FÉVR.	MARS	AVR.	MAI	JUIN	JUILL.	AOÛT	SEPT.	OCT.	NOV.	DÉC.	TOTAL
Un seul poste													
Un deuxième poste													
Un troisième poste													

9. Nombre d'heures d'une semaine ordinaire de travail à l'usine _____

10. L'usine peut-elle fonctionner en hiver? Oui ( ) Non ( ) Partiellement ( )

CAPACITÉ DE PRODUCTION

(TOUTES LES CAPACITÉS DOIVENT ÊTRE EXPRIMÉES EN POIDS DU PRODUIT.)

Code Trans [12] Code de mise à jour [ ]

Filetage et écaillage

Remarque: 1) Si des rouleaux broyeurs sont utilisés pour le traitement du crabe à l'usine, veuillez les inclure au nombre des machines à écailler.

2) Fileteurs: nombre de trancheurs qui travaillent au filetage dans l'usine, c'est à dire le nombre total de postes de toutes les chaînes de coupe.

3) Pour les mollusques et crustacés, le filetage et le tranchage désignent la mise en cône et le tranchage du calmar.

11. Pouvez-vous indiquer dans chaque cas le nombre total de machines et le poids total du produit (en lb).

	Nombre d'unités			Capacité totale pour 8 h (Nombre de lb) (POIDS DU PRODUIT)		
	Fond	Pél.	Moll. & Crust	Fond (Poids du produit)	Pél. (Poids du produit)	Moll. et crust (Prod.Wt.)
Machines à fileter						
Machines à trancher						
Fileteurs (Nbre de postes)						
Trancheurs (Nbre de postes)						
Machines à écailler	xxxx	xxxx		xxxxxxxxxxxx	xxxxxxxxxxxx	
Écailleurs (Nbre de postes)	xxxx	xxxx		xxxxxxxxxxxx	xxxxxxxxxxxx	

12. Peut-on exploiter simultanément toutes les capacités de production? Oui ( ) Non ( )

13. La capacité susmentionnée est-elle limitée par certains facteurs comme:

(1) restrictions d'ordre mécanique ou électrique ( )

(2) besoins en locaux ( )

(3) besoins en eau ( )

(4) main-d'oeuvre ( )

(5) autres (précisez) _____ ( )

14. Congelez-vous des produits? Oui ( ) Non ( ). Si oui, répondez aux questions 15 à 18. Si non, passez à la question 19.

CONGÉLATION

Code Trans [13] Code de mise à jour [ ]

N° d'enregistrement [ ][ ][ ][ ]

Remarque: Cette section concerne la capacité de congélation de l'usine. Indiquez les trois formats d'emballage le plus couramment produits à l'usine (en livres) en commençant par le format le plus commun. Indiquez la capacité de tous les congélateurs lorsqu'ils sont remplis avec ces emballages. En regard de "autres", indiquez si l'usine emploie des méthodes comme la congélation en saumure.

15.

TYPE:	Nbre total de congélateurs	Capacité totale de charge pour tous les congélateurs (lb) (Précisez le format de l'emballage produit.) ___lb. ___lb. ___lb.	% des articles congelés produits dans ces trois formats	Temps moyen de congélation par charge (en h et y compris le chargement et le déchargement ___lb. ___lb. ___lb.
01 À plaques Horizontal				
02 À plaques Vertical				
		Capacité de charge en lb	Nombre de chargements/24h	
03 Air forcé				
		Livres par heure		
04 Tunnel/ surgélation individuelle				
		Livres par heure		
05 Autres				

16. La capacité susmentionnée est-elle limitée par certains facteurs comme:

(1) utilisation simultanée de tous les congélateurs ( )

(2) besoins liés à la fabrication de la glace ( )

(3) besoins relatifs à l'entreposage frigorifique ( )

(4) autres (Précisez) _____ ( )

17. Si oui, quelle est la capacité maximale de congélation pour 8 heures (en incluant le chargement et le déchargement)? _____ lb

18. L'usine utilise-t-elle d'autres installations de congélation? Oui ( ) Non ( )
Si oui, à quel endroit? _____

19. Mettez-vous des produits en conserve? Oui ( ) Non ( )
Si oui, répondez à la question 20.
si non, passez à la question 21.

N° d'enregistrement ____

INSTALLATIONS DE MISE EN CONSERVE

(NOUS ESSAYONS D'ÉTABLIR LA CAPACITÉ, NON PAS LA PRODUCTION)

Code Trans [14] Code de mise à jour [ ]

Remarque: Dans cette section, indiquez le format des boîtes utilisées pour la mise en conserve, en commençant par le plus courant. Prenez soin d'indiquer le temps moyen de stérilisation correspondant au format approprié des boîtes. La capacité des sertisseuses dépend du format de boîte le plus utilisé.

20.

	Nombre de machines	Nbre de boîte par h Toutes les machines	Capacité de charge totale (Nombre de boîtes/charge) Précisez le format de boîtes en poids net			Temps de cuisson moyen, y compris le chargement et le déchargement (min)		
			___oz	___oz	___oz	___oz	___oz	___oz
01 Autoclaves verticaux		xxxxxxxx						
			___oz	___oz	___oz	___oz	___oz	___oz
02 Autoclaves horizontaux		xxxxxxxx						
03 Sertisseuses			xxxxxxxx	xxxxxxxx	xxxxxxx	xxxxxxx	xxxxxxxx	xxxxxxx
		Livres par heure						
04 Stérilisateurs continus								

21. Produisez-vous du poisson salé, saumuré et/ou mariné? Oui ( ) Non ( ) Si oui, répondez aux questions 22 à 26. Si non, passez à la question 27.

SALAGE, SAUMURAGE ET MARINAGE

Code Trans [15] Code de mise à jour [ ]

22. Nombre total de réservoirs de salage de l'usine _____

23. Capacité totale (en livres) de MATIÈRE PREMIÈRE (POIDS) de tous les réservoirs de l'usine [ ]

24. Quel genre de produits traitez-vous dans ces réservoirs? (S'il y a lieu, cochez plus d'une case.) Indiquez également le pourcentage de votre production totale salée et/ou saumurée.

(1) poisson de fond - légèrement salé ( ) ___%
(2) poisson de fond - fortement salé ( ) ___%
(3) poisson de fond - salé à la gaspésienne ( ) ___%
(4) pélagique ( ) ___%
(5) autres ( ) ___%

25. Aire de salage en arrime - aire dans laquelle on dépose le poisson tranché pour le traitement. Si possible, indiquez le nombre de pieds cubes et de livres.

Avec contrôle (chambre de réfrigération)		Sans contrôle de température	
Pieds cubes (utilisables)	Livres	Pieds cubes (utilisables)	Livres

26. Aire de saumurage et de marinage (pélagique) - aire dans laquelle on dépose les bacs à poisson pour le traitement. Si possible, indiquez le nombre de pieds cubes et de livres.

Avec contrôle (chambre de réfrigération)		Sans contrôle de température	
Pieds cubes (utilisables)	Livres	Pieds cubes (utilisables)	Livres

N° d'enregistrement ☐☐☐☐

CAPACITÉ DE SÉCHAGE

Code Trans 16 ☐ Code de mise à jour ☐

27. Cette section concerne la capacité de séchage de l'usine dans des conditions atmosphériques normales. Le temps requis pour abaisser la teneur en humidité comprend le temps nécessaire à l'empilage du poisson entre les périodes de séchage.

	Nombre d'unités	Capacité de charge totale POIDS HUMIDE lb.	Teneur en humidité et temps moyen requis pour l'atteindre (Mécanique: en heures; étendoirs: en jours) ___%	___%	___%
Séchage mécanique Poisson de fond					
Séchage mécanique autres					
Vigneaults					

AUTRES CAPACITÉS

Code Trans 17 ☐ Code de mise à jour ☐

28. Cette section concerne la capacité pour les autres produits de l'usine. En regard de "fumé", indiquez l'espèce la plus utilisée. Pour "autres", indiquez les autres produits préparés à l'usine, c'est à dire les spécialités, etc.
(INDIQUEZ LA CAPACITÉ EN POIDS DU PRODUIT - LB.)

PRODUITS	CAPACITÉ - POIDS DU PRODUIT lb	
01 Farine		24 h
02 Huile (gallons)		24 h
03 Produits panés		8 h
04 Produits en pâte à frire		8 h
05 Cuiseurs par lot (par chargement)		☐ minutes
06 Produits finement hachés		8 h
07 Cuiseurs continus (autres que pour farine)		8 h
08 Production d'oeufs		8 h
09 Autres _____		8 h

(S'il en est nécessaire, utilisez le revers de cette page)

10 Bouffis (par chargement)		☐ jours
11 Fumé espèce (_____)		Capacité de charge par unité de temps

N° d'enregistrement

CAPACITÉ D'ENTREPOSAGE

Poisson salé, saumuré et mariné

Remarque: Cette section concerne les aires d'entreposage des produits salés, marinés ou les deux. Ne confondez pas avec l'aire de traitement des produits salés en arrime ou des produits saumurés/marinés. N'incluez pas les aires de réception.

Code Trans 18 | Code de mise à jour

29. Indiquez la capacité totale d'entreposage frigorifique de l'usine à cet endroit pour chaque produit salé, saumuré et mariné. Si la même aire est utilisée à la fois pour le traitement et pour l'entreposage, NE répondez PAS à CETTE QUESTION et passez à la question 30.

	Avec contrôle de la température		Sans contrôle de température	
	Pieds cubes (utilisables)	lb	Pieds cubes (utilisables)	lb
02 Vert-salé (salage humide ou en pile)				
03 Salé séché				
04 Saumuré/mariné				

ENTREPOSAGE FRIGORIFIQUE

Code Trans 19 | Code de mise à jour

30. Indiquez la capacité totale d'entreposage frigorifique dont dispose l'usine. S'il y a plus d'une aire d'entreposage, indiquez les données totales.

	-15°F ou plus froid	-14° à 0°F	Au-dessus de 0°F
Pieds cubes			
Livres			

31. L'usine a-t-elle utilisé d'autres entrepôts frigorifique, autre que mentionné dans la question numéro 30? Oui ( ) Non ( ). Si oui, quels sont-ils et où sont-ils situés?

Nom _____ Emplacement _____

CAPACITÉ DE FABRICATION ET D'ENTREPOSAGE DE LA GLACE

Code Trans 20 | Code de mise à jour

32.

Capacité de production de glace du fabricant (Tonnes/24 h)	Production de glace moyenne actuelle (Tonnes/24 h)	Entreposage de la glace (Tonnes)

33. L'usine a-t-elle utilisé d'autres installations? Oui ( ) Non ( )
Si oui, quelles sont-elles et où sont-elles situées?

Nom: _____ Emplacement: _____

DONNÉES SUPPLÉMENTAIRES

N° d'enregistrement

Code Trans [21] Code de mise à jour [ ]

34. Méthodes utilisées par l'usine pour entreposer la matière première (Cochez (✓) à l'endroit approprié. S'il y a lieu, cochez à plus d'un endroit.)

(a) En vrac	( )
(b) Compartiments	( )
(c) Compartiments surélevés	( )
(d) Réservoirs	( )
(e) Conteneurs avec isolant	( )
(f) Boîtes (sans isolation) - bois	( )
(g) Boîtes (sans isolation) - plastique	( )
(h) Boîtes (sans isolation) - métal	( )
(i) Eau de mer réfrigérée	( )
(j) Eau de mer refroidie	( )
(k) Autres:	( )

35. Si le déchargement a lieu à l'usine, quelle méthodes sont utilisées par l'usine pour le chargement des bateaux. (Cochez (✓) à l'endroit approprié. S'il y a lieu, cochez à plus d'un endroit.)

(a) Treuil et filets	( )
(b) Treuil et bacs	( )
(c) Convoyeurs	( )
(d) Pompe à succion	( )
(e) Autres: _____	( )

36. L'eau d'alimentation de l'usine est-elle douce, salée ou les deux?
Douce _____ Salée _____

37. Système de nettoyage de l'usine

TYPE	FRÉQUENCE/8 HEURES
Pression: _____(lb/po^2)	_____
Manuel (Grand nettoyage sans machine)	_____
Arrosages occasionnels (pendant la pause)	_____

38. Élimination des déchets (Cochez (✓) à l'endroit approprié. S'il y a lieu, cochez à plus d'un endroit.)

		DISTANCE DE L'USINE (MILLES
(a) Mer	( )	_____
(b) Terre	( )	_____
(c) Usine de transformation en farine	( )	_____
(d) Nourriture pour animaux	( )	_____
(e) Appâts	( )	_____

39. Quantité (poids débarqué en lb) de matière première et groupes d'espèces livrée à l'usine (les données doivent être pour l'année étudiée.)

GROUPE	QUANTITÉ (POIDS DÉBARQUÉ EN LB)
Poisson de fond	_____ lb
Poisson pélagique	_____ lb
Mollusques et crustacés	_____ lb
Autres (Précisez) _____	_____ lb

40. Nous voulons ici connaître la source (en fonction de la longueur des bateaux) de la matière première de l'usine. Si cette dernière traite des produits qui ont été débarqués dans une autre localité et qui lui ont été livrés par camion, essayez de déterminer la longueur des bateaux qui ont débarqué le poisson à cet endroit. (Le total des pourcentages indiqués doit arriver à 100.)

SOURCE	POURCENTAGE
Bateaux de moins de 25 pieds	_____ %
Bateaux de 25 pieds à 34 pieds 11 pouces	_____ %
Bateaux de 35 pieds à 64 pieds 11 pouces	_____ %
Bateaux de 65 pieds à 99 pieds 11 pouces	_____ %
Bateaux de 100 pieds et plus	_____ %
Bateaux, longueur inconnue	_____ %

41. Pourcentage de matière première qui a été acheminée à l'usine par camion, en provenance d'une autre location _____%.

42. Emploi

CATÉGORIE	Nombre total d'employés sur la liste de paye (pour toute l'année)	Paye ($) par catégorie d'emploi	Taux horaire moyen	Nombre maximal d'employés qui pourraient travailler*
(a) Personnel de Production				
(b) Entretien				
(c) Equipage des bateaux de l'entreprise				
(d) Camionneurs				
(e) Personnel de bureau				
(f) Administration				
(g) Autres: _____				

* Par exemple, nombre d'employés travaillant sur toutes les chaînes de coupe pendant un poste de 8 h; nombre de camionneurs qui travailleraient si tous les camions de l'entreprise étaient sur la route: nombre total de pêcheurs en mer si tous les bateaux de l'entreprise étaient sortis, etc.

43. Combien y a-t-il de femmes dans un poste normal de travail? _____

44. Combien y a-t-il d'hommes dans un poste normal de travail? _____

N° d'enregistrement

TYPES DE PRODUITS

Code Trans 22 | code de mise à jour

45. La dernière question porte sur le genre de produits par espèce. (Cochez (✓) la(les) case(s) appropriée(s).) Le traitement secondaire comprend les produits panés, enrobés de pâte à frire, au gratin, etc.

ESPÈCES \ TYPE DE PRODUITS	Frais	Congelé	Vert-salé	Salé et séché	Séché seulement	Saumuré	Mariné/épicé	En boîte	Fumé	Traitement secondaire	Production des oeufs	Autre
Poisson de fond	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
01 Barbottes et barbues												
02 Morue												
03 Brosme												
04 Poissons plats												
05 Grenadier												
06 Aiglefin												
07 Merlu												
08 Flétan												
09 Poule de mer												
10 Goberge												
11 Sébaste												
12 Morue de roche												
13 Flétan du Groenland												
14 Autres												
Poisson pélagique												
15 Gaspareau												
16 Capelan												
17 Omble												
18 Aiguillat												
19 Anguille												
20 Hareng												
21 Maquereau												
22 Saumon												
23 Raie												
24 Eperlan												
25 Truite												
26 Thon												
27 Autres												
Mollusques et crustacés												
28 Clams												
29 Crabe												
30 Homard												
31 Moules												
32 Huîtres												
33 Pétoncles												
34 Crevette												
35 Calmar												
36 Autres												
Autres espèces												
37 Phoque												
38 Baleine												
39 Plantes aquatiques												
40 Autres												

APPENDICE B

RAPPORTS SOMMAIRES - ATLANTIQUE

TABLEAUX NORMALISÉS

1. INTRODUCTION

Compilés à partir de la base de données de l'Étude sur la capacité de traitement de la côte Atlantique de 1983, les 26 tableaux normalisés présentés ci-après ont pour objet de présenter sous une forme globale les capacités de traitement totales de la côte Atlantique, et d'autres renseignements connexes à l'exploitation des usines.

Un numéro de transcodage a été assigné à chacun des tableaux. Chacun de ces numéros (TC) correspond au type de renseignements présentés au questionnaire (Appendice A). Chaque code correspond à un processus particulier; la description des processus et les valeurs de capacité peuvent aussi être obtenues à partir du questionnaire.

Il faut noter que les données présentées dans les tableaux constituent la somme des valeurs de l'Atlantique pour les cinq provinces ou les quatre régions de l'Atlantique. Il est possible d'obtenir une ventilation par province ou région en consultant les rapports sommaires de l'Étude sur la capacité de traitement de la côte Atlantique de 1983. Ces rapports peuvent être obtenus en s'adressant aux personnes dont le nom apparaît sur la liste des personnes-ressources (page 4) permettant d'avoir accès au système informatisé de l'Étude.

Trans Code 11, Table/Tableau 1

Atlantic Shore Processing Capacity Study - 1983
ATLANTIC

Date: 86/06/06

NORMAL OPERATIONS PERIOD BY SPECIES TYPE/
PERIODE NORMALE D'ACTIVITES PAR GENRE D'ESPECES

NUMBER OF PLANTS PER MONTH/NOMBRE D'USINES PAR MOIS

SPECIES TYPE/ TYPE D'ESPECES	JAN JAN	FEB FEV	MAR MAR	APR AVR	MAY MAI	JUNE JUIN	JULY JUIL	AUG AOUT	SEPT SEPT	OCT OCT	NOV NOV	DEC DEC	TOTAL NUMBER NOMBRE TOTAL
01 GROUNDFISH/ POISSON DE FOND	150	158	171	221	294	366	394	398	382	339	250	193	3316
02 SHELLFISH/ COQUILLAGES	46	50	54	106	191	202	173	147	152	140	92	69	1422
03 PELAGIC/ PELAGIQUE	42	46	46	77	120	188	172	167	187	162	127	76	1410
04 OTHER/ AUTRES	3	5	4	11	20	23	21	36	36	21	7	5	192

Total No. of Plants Reporting/
Nombre Total D'usines Soumettant Rapports: 610

Total No. of Plants Considered/
Nombre Total D'usines Considerees: 612

Trans Code 11, Table/Tableau 2 — Atlantic Shore Processing Capacity Study - 1983 — Date: 86/06/12

ATLANTIC

NORMAL DAYS OF OPERATION BY SPECIES TYPE/
JOURS NORMALE D'ACTIVITES PAR GENRE D'ESPECES

NUMBER OF DAYS PER MONTH/NOMBRE DE JOURS PAR MOIS

SPECIES TYPE/ TYPE D'ESPECES	JAN JAN	FEB FEV	MAR MAR	APR AVR	MAY MAI	JUNE JUIN	JULY JUIL	AUG AOUT	SEPT SEPT	OCT OCT	NOV NOV	DEC DEC	TOTAL TOTAL	PLANTS D'USINES
01 GROUNDFISH/ POISSON DE FOND	4319	4273	5092	5897	8365	10413	11924	11873	10789	9531	6854	5275	94605	428
02 SHELLFISH/ COQUILLAGES	1376	1374	1634	2279	5594	5880	4474	4325	4361	3701	2379	1747	39124	224
03 PELAGIC/ PELAGIQUE	1227	1272	1406	1829	3181	4272	4295	4490	5034	4359	3236	1906	36507	286
04 OTHER/ AUTRES	79	140	124	260	481	590	435	702	1036	418	171	122	4558	55

Trans Code 11, Table/Tableau 3

Atlantic Shore Processing Capacity Study - 1983
ATLANTIC

Date: 86/06/11

NORMAL OPERATIONS PERIOD BY SHIFT/
PERIODE NORMALE D'ACTIVITES PAR EQUIPE DE TRAVAIL

DAYS BY MONTH/PLANTS -- JOURS PAR MOIS/USINES

NUMBER OF SHIFTS/ NOMBRE D'EQUIPES DE TRAVAIL	JAN. JAN.	FEB. FEV.	MAR. MAR.	APR. AVR.	MAY MAI	JUNE JUIN	JULY JUL.	AUG. AOUT	SEPT. SEPT.	OCT. OCT.	NOV. NOV.	DEC. DEC.	TOTAL NUMBER NOMBRE TOTAL
01 ONE SHIFT/ UNE EQUIPE DE TRAVAIL	3498	3725	4300	5354	8898	10893	10632	10628	10412	8690	6403	4470	87903
NO. OF PLANTS REPORTING/ NO.D'USINES RAPORTEES	210	224	235	318	442	523	512	507	516	476	373	281	591
02 TWO SHIFTS/ DEUX EQUIPES DE TRAVAIL	202	334	383	479	1002	1755	1511	943	753	529	423	252	8566
NO. OF PLANTS REPORTING/ NO.D'USINES RAPORTEES	15	22	22	36	61	104	92	61	52	36	25	17	132
03 THREE SHIFTS/ TROIS EQUIPES DE TRAVAIL	20	20	20	20	10	150	81	30	31	36	20	20	458
NO. OF PLANTS REPORTING/ NO.D'USINES RAPORTEES	1	1	1	1	1	10	6	2	3	3	1	1	13

Total No. of Plants Reporting/
Nombre Total D'usines Soumettant Rapports: 591

Total No. of Plants Considered/
Nombre Total D'usines Considerees: 612

Normal Work Shift Length/Duree Normale du Chiffre de Travail

NO. PLANTS WHICH OPERATE FOR 8 HRS PER SHIFT/ NO. D'USINES QUI OPERENT DURANT DES PERIODES DE 8 HRS:	484
NO. PLANTS WHICH OPERATE FOR > 8 HRS PER SHIFT/ NO. D'USINES QUI OPERENT DURANT DES PERIODES > 8 HRS:	104
NO. PLANTS WHICH OPERATE FOR < 8 HRS PER SHIFT/ NO. D'USINES QUI OPERENT DURANT DES PERIODES < 8 HRS:	24
Total No. of Plants Reporting/ Nombre Total d'usines Soumettant Rapports:	612

Plant Winterization Status/Statut d'Hivernisation d'usine

NO. PLANTS WINTERIZED/ NO. D'USINES CONSTRUITE POUR L'HIVER:	443
NO. PLANTS NOT WINTERIZED/ NO. D'USINES NON CONSTRUITES POUR L'HIVER:	117
NO. PLANTS PARTIALLY WINTERIZED/ NO. D'USINES PARTIELLEMENT CONSTRUITES POUR L'HIVER:	52
Total No. of Plants Reporting/ Nombre Total D'usines Soumettant Rapports:	612

FILLETING CAPACITY FOR GROUNDFISH/ FILETAGE DU POISSON DE FOND

NOTE: ALL CAPACITIES ARE IN PRODUCT WEIGHT/
TOUTES LES CAPACITES SONT EN POIDS DU PRODUIT
ALL CAPACITIES MAY NOT BE SIMULTANEOUS/
TOUTES LES CAPACITES NE PEUVENT PAS ETRE SIMULTANEES

PROCESS TYPE/ TYPE DE FILETAGE	NO. OF PLANTS/ NO. D'USINES	NO. OF UNITS/ NO. D'UNITES (MACHINES)/ (MACHINES)	(STATIONS)/ (POSTES)	CAPACITY/8 HOURS (LB) CAPACITE/8 HEURES (MACHINES)/ (MACHINES)	(STATIONS)/ (POSTES)
FILLETING MACHINES ONLY/ MACHINES A FILETER:	6	7		115,350	
HAND FILLETERS ONLY/ FILETEURS:	155		2,452		2,710,495
FILLETING MACHINES AND HAND FILLETERS/ MACHINES A FILETER ET FILETEURS:	51	89	1,506	1,172,387	2,498,893
TOTALS/TOTAUX	212	96	3,958	1,287,737	5,209,388

FILLETING CAPACITY FOR PELAGICS/ FILETAGE DES PELAGIQUES

NOTE: ALL CAPACITIES ARE IN PRODUCT WEIGHT/
TOUTES LES CAPACITES SONT EN POIDS DU PRODUIT

PROCESS TYPE/ TYPE DE FILETAGE	NO. OF PLANTS/ NO. D'USINES	NO. OF UNITS/ NO. D'UNITES (MACHINES)/ (MACHINES)	(STATIONS)/ (POSTES)	CAPACITY/8 HOURS (LB) CAPACITE/8 HEURES (MACHINES)/ (MACHINES)	(STATIONS)/ (POSTES)
FILLETING MACHINES ONLY/ MACHINES A FILETER:	70	284		4,004,499	
HAND FILLETERS ONLY/ FILETEURS:	45		602		724,240
FILLETING MACHINES AND HAND FILLETERS/ MACHINES A FILETER ET FILETEURS:	3	7	65	96,000	186,000
TOTALS/TOTAUX	118	291	667	4,100,499	910,240

SPLITTING CAPACITY FOR GROUNDFISH/ TRANCHAGE DU POISSON DE FOND

NOTE: ALL CAPACITIES ARE IN PRODUCT WEIGHT/
TOUTES LES CAPACITES SONT EN POIDS DU PRODUIT
ALL CAPACITIES MAY NOT BE SIMULTANEOUS/
TOUTES LES CAPACITES NE PEUVENT PAS ETRE SIMULTANEES

PROCESS TYPE/ TYPE DE TRANCHAGE	NO. OF PLANTS/ NO. D'USINES	NO. OF UNITS/ NO. D'UNITES (MACHINES)/ (MACHINES)	(STATIONS)/ (POSTES)	CAPACITY/8 HOURS (LB) CAPACITE/8 HEURES (MACHINES)/ (MACHINES)	(STATIONS)/ (POSTES)
SPLITTING MACHINES ONLY/ MACHINES A TRANCHAGE:	13	15		448,700	
HAND SPLITTERS ONLY/ TRANCHEURS:	148		685		3,317,647
SPLITTING MACHINES AND HAND SPLITTERS/ MACHINES A TRANCHER ET TRANCHEURS:	48	58	200	1,965,500	1,148,368
TOTALS/TOTAUX	209	73	885	2,414,200	4,466,015

SPLITTING CAPACITY FOR PELAGICS/ TRANCHAGE DES PELAGIQUES

NOTE: ALL CAPACITIES ARE IN PRODUCT WEIGHT/
TOUTES LES CAPACITES SONT EN POIDS DU PRODUIT

PROCESS TYPE/ TYPE DE TRANCHAGE	NO. OF PLANTS/ NO. D'USINES	NO. OF UNITS/ NO. D'UNITES (MACHINES)/ (MACHINES)	(STATIONS)/ (POSTES)	CAPACITY/8 HOURS (LB) CAPACITE/8 HEURES (MACHINES)/ (MACHINES)	(STATIONS)/ (POSTES)
SPLITTING MACHINES ONLY/ MACHINES A TRANCHAGE:	7	13		166,400	
HAND SPLITTERS ONLY/ TRANCHEURS:	6		34		36,100
SPLITTING MACHINES AND HAND SPLITTERS/ MACHINES A TRANCHER ET TRANCHEURS:	1	1	3	20,000	10,000
TOTALS/TOTAUX	14	14	37	186,400	46,100

Atlantic Shore Processing Capacity Study - 1983
ATLANTIC

SHUCKING CAPACITY FOR SHELLFISH/
ECAILLAGE DES COQUILLAGES

NOTE: ALL CAPACITIES ARE IN PRODUCT WEIGHT/
TOUTES LES CAPACITES SONT EN POIDS DU PRODUIT
ALL CAPACITIES MAY NOT BE SIMULTANEOUS/
TOUTES LES CAPACITES NE PEUVENT PAS ETRE SIMULTANEES

PROCESS TYPE/ TYPE DE ECAILLAGE	NO. OF PLANTS/ NO. D'USINES	NO. OF UNITS/ NO. D'UNITES (MACHINES)/ (MACHINES)	(STATIONS)/ (POSTES)	CAPACITY/8 HOURS (LB) CAPACITE/8 HEURES (MACHINES)/ (MACHINES)	(STATIONS)/ (POSTES)
SHUCKING MACHINES ONLY/ MACHINES A ECAILLER:	7	71		51,918	
HAND SHUCKERS ONLY/ ECAILLEURS:	64		2,949		527,148
SHUCKING MACHINES AND HAND SHUCKERS/ MACHINES A ECAILLER ET ECAILLEURS:	29	77	1,290	122,952	259,774
TOTALS/TOTAUX	100	148	4,239	174,870	786,922

TOTAL NO. OF PLANTS CONSIDERED /
NO. TOTAL D'USINES CONSIDEREES: 612

PRODUCTION CAPACITY LIMITATIONS/
CAPACITES DE PRODUCTION LIMITATION

1. PLANTS WITH NO RESTRICTIONS/ USINES SANS RESTRICTIONS :	501
2. ELECTRICAL OR MECHANICAL RESTRAINTS/ RESTRICTIONS ELECTRIQUE OU MECHANIQUE:	26
3. SPACE REQUIREMENTS RESTRAINTS/ RESTRICTIONS MANQUE D'ESPACE:	108
4. WATER REQUIREMENTS RESTRAINTS/ RESTRICTIONS MANQUE D'EAU:	25
5. MANPOWER REQUIREMENTS RESTRAINTS/ RESTRICTIONS MANQUE DE MAIN D'OEUVRE:	39
6. OTHER RESTRAINTS/ AUTRES RESTRICTIONS :	36
TOTAL NO. OF PLANTS REPORTING : / NO. TOTAL D'USINES SOUMETTANT RAPPORTS :	171
TOTAL NO. OF PLANTS CONSIDERED : / NO. TOTAL D'USINES CONSIDEREES :	612

FREEZING CAPACITY/
CAPACITE DE CONGELATION

TYPE/ TYPE	TOTAL NO. OF PLANTS/ NO. TOTAL D'USINES	TOTAL NO. OF UNITS/ NO. TOTAL D'UNITES	TOTAL CAPACITY PER 8 HOURS/ CAPACITE TOTALE PAR 8 HEURES
PLATE (HORIZONTAL)/ A PLAQUES (HORIZONTAL):	158	672	4,151,266
PLATE (VERTICAL)/ A PLAQUES (VERTICAL):	12	46	100,529
BLAST/ AIR FORCE:	178	356	2,840,146
TUNNEL/ TUNNEL:	33	38	1,266,200
OTHER/ AUTRES:	34	50	2,181,904

Total No. of Plants Reporting/
Nombre Total D'usines Soumettant Rapports: 259

Total No. of Plants Considered/
Nombre Total D'usines Considerees: 612

FREEZING CAPACITY LIMITATIONS/
INSTALLATIONS DE CONGELATION LIMITATION

1. USING ALL FREEZERS SIMULTANEOUSLY/ UTILISATION SIMULTANEE DE TOUTES LES CONGELATEURS:	20
2. ICE MAKING REQUIREMENTS/ BESOINS LIES A LA FABRICATION DE LA GLACE:	19
3. COLD STORAGE REQUIREMENTS/ BESOINS RELATIES A L'ENTREPOSAGE FRIGORIFIQUE:	25
4. OTHER REASONS/ AUTRES RAISONS:	3

TOTAL NO. OF PLANTS REPORTING : / NO. TOTAL D'USINES SOUMETTANT RAPPORTS :	57
TOTAL NO. OF PLANTS CONSIDERED : / NO. TOTAL D'USINES CONSIDEREES :	612

ATLANTIC

CANNING CAPACITY/
CAPACITE DE MISE EN CONSERVES

TYPE/ TYPE	TOTAL NO. OF PLANTS/ NO. TOTAL D'USINES	TOTAL NO. OF UNITS/ NO. TOTAL D'UNITES	TOTAL CAPACITY PER 8 HOURS/ CAPACITE TOTALE PAR 8 HEURES	
VERTICAL RETORTS/ AUTOCLAVES VERTICAUX:	18	53	123,346	LBS
HORIZONTAL RETORTS/ AUTOCLAVES HORIZONTAUX:	32	95	441,460	LBS
SEALING/ SERTISSEUSES:	49	131	4,272,600	CANS
CONTINUOUS RETORTS/ AUTOCLAVES EN CONTINUE:	1	1	0	LBS

Total No. of Plants Reporting/
Nombre Total D'usines Soumettant Rapports: 49

Total No. of Plants Considered/
Nombre Total D'usines Considerees: 612

SALTED, PICKLED, MARINATED CAPACITY/
CAPACITE SALE, SAUMURE, MARINE

NOTE: ALL CAPACITIES ARE IN PRODUCT WEIGHT
TOUTES LES CAPACITES SONT EN POIDS DU PRODUITS

PICKLED CURING/
EN SAUMURE:

GROUNDFISH/ POISSON DE FOND:	NO. OF PLANTS/ NO. D'USINES	NO. OF TANKS/ NO. DE RESERVOIRS	TOTAL LOADED CAPACITY/ CAPACITE DE CHARGE TOTALE
LIGHT SALTED/ LEGEREMENT SALE:	10	4	5,202
HEAVY (GREEN) SALTED/ FORTEMENT SALE (EN VERT):	178	140	584,092
GASPE CURE/ SALE A LA GASPESIENNE:	6	5	16,344
OTHERS/ AUTRES:	7	4	6,783
PELAGIC/ PELAGIQUE:	108	377	1,275,845

KENCH CURING/ EN ARRIMES:	TEMPERATURE CONTROLLED/ AVEC CONTROLE DE TEMPERATURE			NON-TEMPERATURE CONTROLLED/ SANS CONTROLE DE TEMPERATURE		
	NO. OF PLANTS/ NO. D'USINES	CUBIC FEET/ PIEDS CUBES	POUNDS/ LIVRES	NO. PLANTS/ NO. D'USINES	CUBIC FEET/ PIEDS CUBES	POUNDS/ LIVRES
GROUDFISH/ POISSON DE FOND	34	1,341,771	16,978,500	82	1,454,481	21,613,400

PICKLED/MARINATED/ SAUMURE/MARINE:	TEMPERATURE CONTROLLED AVEC CONTROLE DE TEMPERATURE			NON-TEMPERATURE CONTROLLED SANS CONTROLE DE TEMPERATURE		
	NO. OF PLANTS/ NO. D'USINES	CUBIC FEET/ PIEDS CUBES	POUNDS/ LIVRES	NO. OF PLANTS/ NO. D'USINES	CUBIC FEET/ PIEDS CUBES	POUNDS/ LIVRES
PELAGIC/ PELAGIQUE	33	1,031,373	11,985,700	50	791,732	9,262,475

TOTAL NO. OF PLANTS CONSIDERED /
NO. TOTAL D'USINES CONSIDEREES : 612

Trans Code 16, Table/Tableau 1 | Atlantic Shore Processing Capacity Study - 1983 | Date: 86/06/09

ATLANTIC

DRYING CAPACITY/
CAPACITE DE SECHAGE

	NO. OF PLANTS/ NO. D'USINES	NO. OF UNITS/ NO. D'UNITES	TOTAL LOAD CAPACITY/ CAPACITE DE CHARGE TOTALE
MECHANICAL/ MECHANIQUE:			
GROUNDFISH/ POISSON DE FOND:	101	205	1,192,350
OTHER/ AUTRES:	2	2	8,500
FLAKES/ VIGNEAUX:	58	11,583	899,620

Total No. of Plants Reporting/
Nombre Total D'usines Soumettant Rapport 131

Total No. of Plants Considered/
Nombre Total D'usines Considerees: 612

OTHER CAPACITIES
AUTRES CAPACITES

PRODUCTS/ PRODUITS	TOTAL CAPACITY (PRODUCT WEIGHT LB.) CAPACITE TOTALE (POIDS DU PRODUIT EN LB.)	
01 MEAL/FARINE:	2,226,139	24 HOURS/HEURES
02 OIL (GALLONS)/ HUILE (GALLONS):	43,150	24 HOURS/HEURES
03 BREADED PRODUCTS/ PRODUITS PANES:	110,400	8 HOURS/HEURES
04 BATTERED PRODUCTS/ PRODUITS EN PATE A FRIRE:	80,000	8 HOURS/HEURES
05 BATCH COOKERS (LOAD)/ CUISEURS PAR LOT (CHARGEMENT):	82,520	
06 COMMINUTED PRODUCTS/ PRODUITS FINEMENT HACHES:	455,170	8 HOURS/HEURES
07 CONTINUOUS COOKERS/ CUISEURS CONTINUS:	429,100	8 HOURS/HEURES
08 ROE PRODUCTION/ PRODUCTION DE ROE:	370,825	8 HOURS/HEURES
09 OTHERS/AUTRES:	776,153	8 HOURS/HEURES
10 BLOATERS (LOAD)/ BOUFFIS (CHARGEMENT):	11,567,875	
11 SMOKED(LOAD)/FUMES(CHARGEMENT)	166,180	
Total No. of Plants Reporting/ Nombre Total D'usines Soumettant Rapports:	250	
Total No. of Plants Considered/ Nombre Total D'usines Considerees:	612	

STORAGE CAPACITIES/
CAPACITE D'ENTREPOSAGE

SALTED, PICKLED, MARINATED STORAGE CAPACITY/
CAPACITE D'ENTREPOSAGE SALE, SAUMURE, MARINE

	TEMPERATURE CONTROLLED (MECHANICAL)/ AVEC CONTROLE DE TEMPERATURE (MECHANIQUE)			NON-TEMPERATURE CONTROLLED (INDOOR)/ SANS CONTROLE DE TEMPERATURE (INTERIEUR)		
	NO. OF PLANTS/ NOMBRE D'USINES	CUBIC FEET/ PIEDS CUBES	STORAGE LB/ ENTROPOSAGE LB	NO. OF PLANTS/ NOMBRE D'USINES	CUBIC FEET/ PIED CUBES	STORAGE LB/ ENTROPOSAGE LB
01 WET SALTED/ SALE (HUMIDE):	76	2407390	48537150	16	333368	13198599
02 SALTED AND DRIED/ SALE ET SECHE:	54	1330222	18223950	34	782628	9582800
03 PICKLED/MARINATED/ SAUMURE/MARINE:	23	632629	8140650	9	94650	1540000

Total No. of Plants Reporting/
Nombre Total D'usines Soumettant Rapports: 152

Total No. of Plants Considered/
Nombre Total D'usines Considerees: 612

FROZEN STORAGE/
ENTREPOSAGE FRIGORIFIQUE

	NO. OF PLANTS/ D'USINES	CAPACITY/ CAPACITE CUBIC FEET/ PIEDS CUBES	POUNDS/ LIVRES
- 15 DEG OR COLDER/ - 15 DEG F OU PLUS FROID:	196	13,694,725	214,069,084
- 14 DEG F TO 0 DEG F/ - 14 DEG F A 0 DEG F:	81	3,935,295	69,567,303
- ABOVE 0 DEG F/ - AU DESSUS DE 0 DEG F:	40	250,478	2,173,700

Total No. of Plants Reporting/
Nombre Total D'usines Soumettant Rapports: 280

Total No. of Plants Considered/
Nombre Total D'usines Considerees: 612

Trans Code 20, Table/Tableau 1 | Atlantic Shore Processing Capacity Study - 1983 | Date: 86/06/09

ATLANTIC

ICE MAKING AND STORAGE CAPACITIES/ CAPACITE DE FABRICATION ET D'ENTREPOSAGE DE LA GLACE		NO. PLANTS INCLUDED NO. D'USINES INCLUS
RATED ICE MAKING CAPACITY (TONS) PER 24 HRS / TAUX DE FABRICATION DE GLACE (TONNES)/24 HRS :	6,278	296
ACTUAL ICE MAKING CAPACITY (TONS) PER 24 HR./ ACTUELLE CAPACITE DE FABRICATION DE GLACE (TONNES)/24 HRS	6,419	298
ICE STORAGE CAPACITY (TONS)/ CAPACITE D'ENTREPOSAGE DE LA GLACE (TONNES):	77,122	301

Total No. of Plants Reporting/ Nombre Total D'usines Soumettant Rapports:	307
Total No. of Plants Considered/ Nombre Total D'usines Considerees:	612

HOLDING CAPACITY AT PLANT(S) (RAW MATERIAL)/
CAPACITE D'ENTREPOSAGE A L'USAGE (MATIERE PREMIERE)

TYPE TYPE	NO. OF PLANTS NO. D'USINE
BULK/ EN VRAC:	46
PENS/ COMPARTIMENTS:	31
ELEVATED PENS/ COMPARTIMENTS SURLEVES:	25
TANKS/ RESERVOIRS:	96
INSULATED CONTAINERS/ CONTENEURS AVEC ISOLANT:	343
BOXES (UNINSULATED)/ BOITES SANS ISOLANT	
-WOOD/ BOIS:	123
-PLASTIC/ PLASTIQUE:	296
-METAL/ METAL:	7
R.S.W./ EAU DE MER REFRIGEREE:	6
C.S.W./ EAU DE MER REFROIDIE:	13
OTHER/ AUTRES:	
PAPER BOX	2
PLASTIC BARRELS	2
PALLETS	2
PLASTIC BUCKETS	1
FROZEN	1
FIBERGLASS BOXES	2
BAGS	2
INSULATED TANKERS	1
UNSPECIFIED OTHER	1

HOLDING CAPACITY AT PLANT(S) (RAW MATERIAL)/
CAPACITE D'ENTREPOSAGE A L'USAGE (MATIERE PREMIERE)

TYPE TYPE	NO. OF PLANTS NO. D'USINE
Total No. of Plants Reporting/ Nombre Total D'usines Soumettant Rapports:	568
Total No. of Plants Considered/ Nombre Total D'usines Considerees:	612

Trans Code 21, Table/Tableau 2 | Atlantic Shore Processing Capacity Study - 1983 | Date: 86/06/07

ATLANTIC

METHODS OF UNLOADING VESSELS AT PLANT/
DECHARGEMENT DES BATEAUX A L'USINE

METHOD/ METHODES	NO. OF PLANTS/ NO. D'USINES
HOIST AND NET BAG/ TREUIL ET FILETS:	92
HOIST AND CONTAINER/ TREUIL ET BAQUET:	289
CONVEYORS/ CONVOYEURS:	18
SUCTION/ POMPE A SUCCION:	83
PUGH/ FOURCHE:	83
AUTRES METHODES	
FORKLIFT AND INS. BOX	4
MANUAL	24
PALLETS	4
AUTOMATIC TUB DUMP	4
UNSPECIFIED	4
ALUMINUM SHOVELS	4
BAGS	4
DIPNETS	4

Total No. of Plants Reporting/ Nombre Total D'usines Soumettant Rapports:	437
Total No. of Plants Considered/ Nombre Total D'usines Considerees:	612

Trans Code 21, Table/Tableau 3 | Atlantic Shore Processing Capacity Study - 1983 | Date: 86/06/09

ATLANTIC

WATER SUPPLY TO PLANT/
ALIMENTATION EN EAU DE L'USINE

TYPE/ TYPE	NO. OF PLANTS/ NO. D'USINE
FRESH/ DOUCE:	26
SALT/ SALEE:	338
BOTH/ DOUCE ET SALEE:	232

Total No. of Plants Reporting/
Nombre Total D'usines Soumettant Rapports: 596

Total No. of Plants Considered/
Nombre Total D'usines Considerees: 612

PLANT CLEAN-UP SYSTEMS/
SYSTEMES DE NETTOYAGE DE L'USINE

TYPE TYPE	NUMBER OF PLANTS/ NOMBRE D'USINES
PRESSURE/ PRESSION:	277
MANUAL/ MANUEL:	518
MINOR HOSEDOWNS/ ARROSAGES OCCASIONNELS:	532

Total No. of Plants Reporting/
Nombre Total D'usines Soumettant Rapports: 603

Total No. of Plants Considered/
Nombre Total D'usines Considerees: 612

OFFAL DISPOSAL/
ELIMINATION DES DECHETS

	NO. OF PLANTS/ NO. D'USINES	AVERAGE DISTANCE FROM PLANT(S) (MILES)/ DISTANCE MOYENNE DE L'USINE(S) (MILES)
01 SEA/ MER:	115	93
02 LAND/ TERRE:	135	24
03 MEAL PLANT/ USINE DE FARINE:	189	69
04 ANIMAL FOOD/ NOURRITURE POUR ANIMEAUX:	44	18
05 BAIT/ BOETTE:	22	24

Total No. of Plants Reporting/
Nombre Total D'usines Soumettant Rapports: 426

Total No. of Plants Considered/
Nombre Total D'usines Considerees: 612

ATLANTIC

PRIME SOURCE OF RAW MATERIAL/ PRINCIPALES SOURCES DE MATIERE PREMIERE	%	PLANTS INCLUDED/ USINES INCLUS
VESSEL UNDER 25 FT / BATEAU DE MOINS DE 25 PDS :	6	204
VESSELS 25-34 FT/ BATEAUX 25-34 PDS :	12	238
VESSELS 35 - 64 FT/ BATEAUX 35 - 64 PDS :	37	453
VESSELS 65 - 99 FT/ BATEAUX 65 - 99 PDS :	10	125
VESSELS 100 FT & OVER/ BATEAUX DE 100 PDS ET PLUS :	30	75
VESSEL -- UNKNOWN LENGTH/ BATEAUX DE LONGUEUR INCONNUE :	5	37

TOTAL NO. OF PLANTS REPORTING : / NO. TOTAL D'USINES SOUMETTANT RAPPORTS :	572
TOTAL NO. OF PLANTS CONSIDERED : / NO. TOTAL D'USINES CONSIDEREE :	612

EMPLOYMENT/
EQUIPE DE PRODUCTION:

EMPLOYEE TYPE/ TYPE D'EMPLOYE	TOTAL NUMBER OF EMPLOYEES ON PAYROLL/ NOMBRE TOTAL D'EMPLOYES SUR LA LISTE DE PAIE
PRODUCTION STAFF/ EQUIPE DE PRODUCTION:	51578
MAINTENANCE/SUPPORT/ ENTRETIEN:	1484
COMPANY VESSEL CREW MEMBERS/ PERSONNEL AFFECTE AUX BATEAUX:	4711
COMPANY TRUCK DRIVERS/ CAMIONNEURS:	535
OFFICE PERSONNEL/ PERSONNEL DE BUREAUX:	1263
ADMINISTRATION/ ADMINISTRATION:	1251
OTHERS/ AUTRES:	387
TOTAL/ TOTAL:	61209

NUMBER OF JOBS NORMALLY OCCUPIED BY WOMEN/ PERSONNEL FEMININ NORMALEMENT EN DEVOIR:	21414
NUMBER OF JOBS NORMALLY OCCUPIED BY MEN/ PERSONNEL MASCULIN NORMALEMENT EN DEVOIR:	16424
NUMBER OF PERSON YEARS/ NOMBRE DE PERSONNES-ANNEES	30007
Total No. of Plants Reporting/ Nombre Total D'usines Soumettant Rapports:	610
Total No. of Plants Considered/ Nombre Total D'usines Considerees:	612

Trans Code 22, Table/Tableau 1

Atlantic Shore Processing Capacity Study - 1983
ATLANTIC

Date: 86/06/20

TYPE OF PRODUCTION/TYPE DE PRODUCTION

SPECIES PRODUCED/ ESPECES TRAITEES	FRESH FRAIS	FROZEN CONGELE	WET SALTED SALAISON	SALTED & DRIED SALAISON & SECHE	DRIED ONLY SECHE SEULEMENT	MARINATED/SPICED MARINE/EPICE	CANNED EN CONSERVE	SMOKED FUME	SECONDARY PROCESSING PRODUCTION SECONDAIRE	PROCESSING PRODUCTION TRANSFORMATION	ROE PRODUCTION PRODUCTION D'OEUFS	OTHERS AUTRES
CATFISH/BARBOTTES	147	83	9	8	0	1	0	1	1	0	0	9
COD/ MORUE	245	141	158	104	20	6	0	4	14	2	2	32
CUSK / BROSME	69	22	45	55	15	2	0	0	3	0	0	8
FLOUNDERS/POISSONS PLATS	203	118	0	0	0	0	0	0	0	1	0	10
GRENADIER/ GRENADIER	0	3	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
HADDOCK / AIGLEFIN	143	61	1	3	0	1	0	0	9	0	1	7
HAKE / MERLU	131	57	83	75	16	2	0	9	9	0	0	12
HALIBUT / FLETAN	138	62	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6
LUMPFISH / POULE DE MER	11	3	2	0	0	2	0	0	0	0	19	1
POLLOCK / GOBERGE	106	54	60	64	15	2	0	1	5	2	0	11
REDFISH / SEBASTE	93	74	1	0	0	0	0	1	0	0	0	7
ROCK COD / MORUE DE ROCHE	9	7	6	6	3	0	0	0	0	0	0	0
TURBOT / FLETAN DU GROENLAND	54	69	0	0	0	4	1	0	1	0	0	8
OTHER GROUNDFISH/ AUTRES POISSON DE FOND	22	17	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ALEWIVES/GASP /GASPAREAU	15	10	0	0	0	16	1	0	0	0	0	3
CAPELIN / CAPELAN	15	60	0	0	0	0	0	1	7	0	1	9
CHAR/ OMBLE	2	4	0	0	0	2	0	0	3	0	0	0

Trans Code 22, Table/Tableau 1

Atlantic Shore Processing Capacity Study - 1983
ATLANTIC

Date: 86/06/20

TYPE OF PRODUCTION/TYPE DE PRODUCTION

SPECIES PRODUCED/ ESPECES TRAITEES	FRESH / FRAIS	FROZEN / CONGELE	WET SALTED / SALAGE	SALTED & DRIED / SALE & SECHE	DRIED ONLY / SECHE SEULEMENT	MARINATED/SPICED / MARINE/EPICE	CANNED / EN CONSERVE	SMOKED / FUME	SECONDARY PROCESSING / TRAITEMENT SECONDAIRE	PRODUCTION ROE / PRODUCTION D'OEUFS	OTHER / AUTRES
DOGFISH / AIGUILLAT	2	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
EELS / ANGUILLE	25	19	0	0	0	0	0	0	5	0	0	0
HERRING / HARENG	94	110	0	1	1	60	34	9	38	5	47	7
MACKEREL / MAQUEREAU	86	99	0	1	1	36	0	13	14	1	0	2
SALMON / SAUMON	54	52	0	0	0	3	0	2	13	0	0	4
SKATE / RAIE	6	11	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1
SMELT / EPERLAN	14	21	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0
TROUT / TRUITE	10	8	0	0	0	0	0	0	4	0	0	0
TUNA / THON	25	4	0	0	0	0	1	0	1	0	0	0
OTHER PELAGIC / AUTRES POISSON PELAGIQUE	6	12	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0
CLAMS / CLAMS	38	8	0	0	0	0	0	10	0	1	0	0
CRAB / CRABE	44	60	0	0	0	0	0	19	0	2	0	8
LOBSTER / HOMARD	115	56	0	0	0	0	0	25	0	3	0	11
MUSSELS / MOULES	16	1	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0
OYSTERS / HUITRES	27	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
SCALLOPS / PETONCLES	75	51	1	0	0	0	0	1	0	2	0	1
SHRIMP / CREVETTE	15	18	0	0	0	0	0	1	0	1	0	2

Trans Code 22, Table/Tableau 1

Atlantic Shore Processing Capacity Study - 1983
ATLANTIC

Date: 86/06/20

TYPE OF PRODUCTION/TYPE DE PRODUCTION

SPECIES PRODUCED/ ESPECES TRAITEES	FRESH / FRAIS	FROZEN / CONGELE	WET SALTED / SALAGE	SALTED & DRIED / SALE & SECHE	DRIED / SECHE	SEMI-MANUFACTURED / SEMI-TRANSFORME	PICKLED / SAUMURE	MANUFACTURED / TRANSFORME	CANNED / EN CONSERVE	SMOKED / FUME	SECONDARY PROCESSING / TRANSFORMATION SECONDAIRE	PROCESSING WASTE / RESIDUS DE TRANSFORMATION	ROE PRODUCTION / PRODUCTION D'OEUFS	OTHER INTERESTS / AUTRES INTERETS
SQUID/CALMAR	10	27	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	1
OTHER SHELLFISH/AUTRES MOLLUSQUES ET CRUSTACES	7	1	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0
SEAL/ PHOQUE	1	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1
OTHER / AUTRES	2	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0